

Pizza cuatro quesos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 18min

Tiempo total: 58min , Número de porciones: 8

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pizza-cuatro-quesos>

Preparación

Para la masa : En un tazón, añadir su 1/2 taza de agua tibia, incorporar la levadura a la mezcla de agua tibia y dejar reposar a temperatura ambiente hasta que la mezcla esté burbujeante y cremosa, aproximadamente 5 minutos. En el tazón de la batidora de pie equipados con la pala, mezcle la harina y la sal. Añadir el 1-1/4 de taza de agua a temperatura ambiente a la mezcla de agua/levadura. Con la mezcladora en funcionamiento a baja velocidad, verter lentamente la mezcla de agua/levadura y aceite de oliva en la mezcla de pan/sal, y mezclar hasta que se forme una masa unida. Cambie al gancho de la masa y seguir amasando la masa a baja velocidad hasta que esté elástico y suave, unos 5 minutos. Transfiera a un recipiente engrasado (o aceite en aerosol), cubrir con un paño de tela o una envoltura de plástico y dejar levar hasta que doble su tamaño, aproximadamente 2 horas. Una vez levado, desgasificar la masa y transferir a una superficie de trabajo plana, limpia y enharinada. Divida la masa en dos partes iguales. Si desea congelar una porción de masa, envuélvala en papel plástico y coloque en una bolsa para congelador. Si se

Ingredientes

- Para la masa: 1/2 taza/s Agua tibia
- 1 paquete/s Levadura instantánea
- 4 taza/s Harina (más un poco para amasar)
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 1-1/4 taza/s Agua a temperatura ambiente
- 2 cucharada/s Aceite de oliva
- Para la pizza: 3 cucharada/s Aceite de oliva
- 3 diente/s Ajo picados
- 250 gramo/s Mozzarella
- 100 gramo/s Queso de cabra
- 1/2 taza/s Ricota
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 3 cucharada/s Albahaca fresca picada

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Italiana, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

utiliza la masa de inmediato, deje reposar durante al menos 10 minutos a temperatura ambiente (pero no más de 30 minutos). Para la pizza : Precaliente el horno a 200°C. Cepille una bandeja para hornear con aceite de oliva y reservar. En un tazón pequeño, mezcle dos cucharadas de aceite de oliva con el ajo, dejar de lado. Sobre una superficie de trabajo plana y limpia y enharinada, extienda la masa a su forma deseada. Pasar la masa a la bandeja para hornear y cepillar suavemente con la mitad de la mezcla de aceite de oliva/ajo preparada. Coloque por encima una capa de la mozzarella y quesos de cabra, asegurándose de dejar por lo menos un borde de 1 cm. Desmenuzar el queso ricotta sobre la pizza, seguido por el queso parmesano. Cocer en el horno hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada, unos 18 minutos más o menos. Una vez fuera del horno, rociar la pizza con la mezcla de aceite/ajo de oliva restante. Espolvoree la pizza con la albahaca y sirva inmediatamente.

