

PIZZA 4 QUESOS

INGREDIENTES:

Para la Masa:

200 g de agua

50 g de aceite

1 cucharadita de sal

20 g de levadura prensada

400 g de harina aprox.

Para la cobertura:

100 g de cada queso (al gusto).

PREPARACIÓN:

Masa: Pese la harina y reserve. Ponga en el vaso los líquidos y la sal y programe 1 minuto a 40° C en velocidad 2 (si utilizara la levadura de panadería seca, programe solamente 30 segundos, añada después la levadura y mezcle 15 segundos en velocidad 3). Añada la harina y la levadura prensada y amase 1 minuto en velocidad Espiga. Retire la masa del vaso con las manos mojadas en aceite. Deje reposar la masa media hora antes de estirarla. (Si no dispone de tiempo, estírela directamente). Estire la masa dejándola muy finita (en el horno aumenta su volumen), sobre la bandeja del horno bien engrasada con aceite.

NOTA: Si desea hacer el doble de cantidad de masa, programe 3 minutos a velocidad Espiga y ayúdese con la espátula.

Cobertura: Ralle los quesos elegidos, uno por uno, en el Thermomix y resérvelos. Si pone queso azul, no lo ralle en la máquina, trocéelo a mano. Disponga los quesos sobre la masa, separándolos unos de otros. Para ello

puede ayudarse con una cartulina con forma de triángulo o con una regla, para evitar que se mezclen. Póngala en el horno, calentado a 225° C durante 15 ó 20 minutos.