

Crispy Pizza a los 6 Quesos



Ingredientes

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Emmental: 100 Gramos

Harina de fuerza: 700 Gramos

Mozzarella: 150 Gramos

Sal: 25 Gramos

Taleggio: 100 Gramos

Agua: 500 MI

Grana Padano: 100 Gramos

Levadura fresca: 8 Gramos

Ricotta: 100 Gramos

Scamorza ahumada: 100 Gramos

Tomate triturado: 1 Lata

Preparación de la Receta

- En un bowl, diluimos la sal con el agua, luego la *levadura* y seguidamente agregamos la *harina* y mezclamos con un tenedor hasta que empiece a formarse una masa
- Seguimos amasando fuera del bowl unos 10 minutos hasta que nos quede una masa compacta aunque no lisa
- Dejamos la masa tapada unos 15 minutos
- Después, volvemos a amasar durante unos minutos más y la dejamos en un bowl bien tapada con film hasta que doble su tamaño
- Una vez ha doblado su tamaño, la dejamos caer suavemente sobre la mesada intentando que no pierda aire
- Abrimos la masa presionando suavemente y estirando hacia fuera intentando dejar un borde y la colocamos en una bandeja de horno
- La untamos con *tomate* triturado y distribuimos los quesos sobre ella
- El horno tiene que estar a máxima temperatura (250° - 300°C)
- Ponemos la pizza a media altura y la dejamos unos 15 o 20 minutos chequeándola de vez en cuando.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crispy-pizza-a-los-6-quesos>