Pizza Cuatro Quesos por Los Petersen



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Queso Azul: 150 Gramos
Queso Parmesano: 100 Gramos
Queso Muzarella: 250 Gramos
Ricotta: 200 Gramos

Base

Agua: 50 c.c.
Fecula De Maiz: 15 Gramos
Manteca: c/n
Queso rallado: 50 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Crema de leche: 250 Gramos
Ajo: 1 Diente
Nuez Moscada: 1 Pizca
Sal y Pimienta: c/n

Masa

Agua: 320 c.c.
Harina: 400 Gramos
Manteca: 1 cda
Levadura: 20 Gramos
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Base

- En una sartén con aceite de oliva y *manteca saltear ajo* picado sin que tome *color*.
- Agregar *crema*, sal, pimienta, nuez moscada, queso rallado y dejar reducir por 3 minutos.
- Añadir fécula de maíz disuelta en agua y llevar a hervor.
- Dejar espesar y reservar.

Masa

- Disolver *levadura* fresca con un poco de agua tibia.
- Hacer una corona con *harina* y agregar sal.
- En el centro añadir la *levadura*, agua, *manteca* pomada y amasar hasta tomar la masa y formar un bollo.
- Dejar levar por 1 hora.

Pizza

- Estirar la masa dándole forma (1/2 cm espesor) y colocar sobre pala para llevar al horno.
- Sobre la masa estirada colocar la *crema* espesa, parmesano rallado por encima, *ricota* desgranada, muzarella rallado y por último queso azul.
- Terminar con pimienta, aceite de oliva y llevar a horno fuerte de barro o piedra (250° C o más) por 5 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pizza-cuatro-quesos-por-los-petersen