Pizza Cuatro Quesos



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Masa

Aceite De Oliva: 2 cdas
Agua tibia: 1/2 Taza
Harina 0000: 1 y 1/2 Taza
Levadura fresca: 7 Gramos
Sal: 1 cdita

Topping

Aceitunas negras: 1 Taza
Orégano seco: 1/2 cda
Perejil seco: 1/2 cda
Pimienta: c/n
Queso Crema: 400 Gramos
Queso de Cabra: 1/2 Taza
Queso mozarella: 1/2 Taza
Queso Fontina: 1/2 Taza
Sal: c/n

Preparación de la Receta

Masa

- En un bol pequeño, mezclar *levadura* fresca desgranada, agua tibia, 1 cucharada de *harina* y dejar que la *levadura* actúe y se forme una esponja.
- En la batidora con el gancho amasador, agregar *harina* 000, sal, aceite de oliva y mezclar.
- Añadir la esponja de *levadura* y seguir amasando hasta formar un bollo y que se despegue de los bordes.
- Retirar la masa y trabajarla sobre una superficie de trabajo, espolvoreando con *harina*
- Formar un bollo, colocarlo en un bol tapado con repasador y dejar levar hasta duplicar el volumen.
- Con el bollo ya levado, desgasificarlo y estirarlo con un rodillo hasta darle forma ovalada.

- Llevarla a horno fuerte hasta darle una primera cocción.

Topping

- En un bol, mezclar queso *crema*, *perejil* seco, *orégano* seco, sal, pimienta y reservar.
- Sobre la masa de pizza blanqueada colocar prolijamente el queso blanco condimentado, agregar *mozzarella* rallada, fontina rallado, queso de cabra, aceitunas negras picadas y llevar al horno hasta derretir los quesos y terminar de cocinar la masa.
- Al sacar del horno agregar un hilo de aceite de oliva por encima.

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