

# Pizza 4 quesos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El queso parmesano es uno de los quesos con mayor aporte de calcio.

## Modo express

1. Para preparar la masa, mezcle en un bol el agua, el aceite, la sal, la levadura y la harina. Amase durante 10 minutos y coloque la masa en una bandeja, bien tapada con un trapo, hasta que duplique su tamaño.
2. Divida la masa en dos partes y estire cada una con un rodillo, dándoles la forma de un círculo de unos 20 centímetros de diámetro.
3. Coloque papel de horno en el fondo de la cubeta y meta una de las dos masas en la Chef Plus.

4. Distribuya por encima la mitad de los quesos y programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
5. Repita la operación con la otra mitad de la masa.