

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.