

Pizza de queso Brie

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

El queso brie, elaborado con leche cruda de vaca, es rico en folatos que participan en la formación de materia genético y glóbulos rojos.

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 déjela reposar entre 1/2 y 1 hora aproximadamente, cubierta con un trapo y a temperatura ambiente.
2. Cuando haya doblado su volumen, alísela con un rodillo hasta que quede muy fina. Divida la masa en dos partes, deles forma de pizza y resérvelas.
3. Coloque un papel de horno en el fondo de la cubeta e introduzca una de las masas.

4. Cubra la masa con la mitad del tomate frito y disponga encima la mitad de los ingredientes de la cobertura: el queso Brie cortado en rodajas y las nueces troceadas. Añada el cebollino en el centro y programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
5. Repita la operación con la otra base de pizza.