



Pizza de quesos con albahaca

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 20 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Debido al contenido en grasa y sal de los quesos, sobre todo los más curados, modere su consumo si es una persona hipertensa, con sobrepeso o niveles altos de colesterol.

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. Distribuya encima de la masa la mitad de los quesos, cortados en láminas no muy finas. Cubra con el tomate frito y disponga las hojas de albahaca por encima.
5. Programe el menú Horno 20 minutos a 180°.
6. Repita la operación con la otra base para pizza.