



Pizza cuatro quesos con nueces

INGREDIENTES

Masa de pizza

- 250g de harina
- 140 ml de agua fría
- 6g de sal
- 3 gr de levadura fresca de panadero

Quesos

- 15g gorgonzola
- 20g mozzarella
- 20g fontina
- 5g parmesano rallado
- 20g de nueces
- Aceite por encima

ELABORACIÓN

Hacer la masa diluir la levadura en el agua. Mezclar con el aceite de oliva. Hacer un volcán con harina. Introducir los líquidos dentro e ir formando una masa trabajando la harina de dentro hacia fuera y fermentar durante 1 hora.

Hacer bolas de 180g con la masa de la pizza y volver a fermentar durante 1 hora.

Estirar la masa y disponer encima los quesos gorgonzola, mozzarella y fontina. Hornear a 200 grados durante 8 minutos, dependiendo del grosor de la masa.

Al salir, rallar el parmesano y colocar las nueces sobre la pizza salida del horno.

Terminar con un chorro de aceite por encima.