

Creador: Monónimo **Recetizador:** Olguita



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 350 g de harina
- 5 ml de aceite
- 5 g de azúcar
- 5 g de sal
- 10 g de levadura instantánea de panadero
- 210 ml de agua
- Ingredientes para el relleno:
- 2 cebollas rojas peladas, cortadas finas
- 100 g de queso Brie sin corteza, cortado en rodajas
- 100 g de queso de cabra (rulo) desmenuzado
- 100 g de queso Cheddar rallado
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Mezclar los ingredientes secos (harina, sal, azúcar y levadura). Amasar e incorporar poco a poco el aceite y el agua (la cantidad que admita), hasta obtener una masa elástica y homogénea. Espolvorear la superficie de trabajo, formar una bola y dejar reposar en un bol tapado con un trapo húmedo durante 3-4 horas. Hundir la masa para que salga todo el aire, amasar con la mano y formar la pizza al tamaño deseado. Mientras reposa la masa, preparar el relleno: Caramelizar las cebollas en una sartén con el aceite, a fuego muy bajo, durante 20-30 minutos. Repartir la cebolla sobre la masa de pizza y cubrir con los quesos. Hornear a 200 grados durante 15 minutos.