

Pizza quattro formaggi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Olivový olej + navíc na potřetí 1 lžíce
- Česnek , rozmělněný 1 stroužek
- Základní těsto na pizzu 1 ks
- Mozzarella, natrhaná 125 g
- Sýr Gruyère nebo ementál 130 g
- Gorgonzola 100 g
- Parmazán 25 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 3

Postup:

Troubu přehřejte na 220°C. na 5-10 minut do ní dejte nahřát 2 kulaté plechy na pizzu o průměru 30 cm. Olej promíchejte v mističce s utřeným česnekem. Těsto na pizzu rozdělte na 2 stejné části a z každé rukama roztáhněte kolo o průměru 30 cm. Plechy vyjměte z trouby, potřete je olejem , položte na ně kola z těsta, důkladně je potřete česnekovým olejem a navrch rozdělte mozzarellu, jeden ze sýrů gruyére či ementál a gorgonzolu. Pečte 15 - 20 minut, poté pizzy posypte pamazánem a ihned podávejte.