



Négysajtos házi pizza

Hozzávalók

- 50 dkg liszt
- 1 tk só
- 3 ek olívaolaj
- 2.5 dkg élesztő
- 3.5 dl víz
- 1 tasak MAGGI Trattoria a Casa Négysajtos spagetti alap
- 0.5 dl tejszín
- 2 dl víz
- 20 dkg trappista sajt

Elkészítés

1. Az élesztőt a langyos vízben felfuttatjuk, majd a liszthez adjuk. Hozzáadjuk a sót, az olívaolajat és az egészét összegyúrjuk, majd 10 percig dagasztjuk.
2. Lefedve 90 percig kelesztjük.
3. A Maggi Négysajtos Spagetti alapot csomómentesre keverjük a tejszínnel és a vízzel, majd egy lábasban felforraljuk és sűrűre főzzük.
4. A sütőt 220 fokra előmelegítjük.
5. A megkelt tésztát két egyforma részre vágjuk, majd kerek formára nyújtjuk, megkenjük a szósszal, megszórjuk a sajttal és az előmelegített sütőben 10-15 perc alatt készre sütjük.

Tápérték adatok

| | |
|-----------------|-------------|
| Szénhidrát | 101.48 g |
| Energia | 807.51 kcal |
| Zsír | 29.47 g |
| Fehérje | 29.1 g |
| Telített zsírok | 13.02 g |

130 Perc

4