



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002480 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 03 Ago 2018 alle ore 18:01**

**da MURAD ZEYNALOV**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Leggero

## Azera

Una pizza con un impasto tradizionale e all'uscita farcitura con melanzana cotta al vapore, cetriolo, pomodoro e salsa allo yogurt.

Tempo di preparazione: 1 minuti

### Ingredienti per 1 persona

Impasto:

1.600 farina

1 lt acqua

1,5 lievito

50 g sale

Farcitura:

1 melanzana cotta al vapore

1/2 cetriolo

1 pomodoro

80 g salsa allo yogurt

### Strumenti di cottura

forno a legna

### Preparazione

Amalgamare gli ingredienti dell'impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore. Stendere un panetto, ungere con un filo d'olio e infornare.

All'uscita aggiungere le verdure e cospargere con la sala allo yogurt.