



**Ingredienti (per 3 pizze)**

450 g di farina integrale  
250 ml di latte di soia tiepido  
2 cucchiaini di sale  
25 g di lievito di birra fresco (1 panetto)  
30 g di olio evo

**Per il condimento**

Salsa di pomodoro al basilico (meglio se fatta in casa)  
1/2 cipolla bio pelata ed affettata finemente  
Crema di zucchine  
Caciotta affumicata a fette sottili  
Qualche capperi

**Preparazione**

Sciogliamo il lievito nel latte tiepido. Aggiungiamolo, insieme all'olio, alla farina e mescoliamo

energicamente per una decina di minuti. Poi dividiamo l'impasto in 3 diverse pagnotte, (cosparse con un po' di farina) e lasciamo a lievitare, coperte, per circa 1 ora e 30 minuti.

Poco prima che i panetti delle pizze siano lievitati, iniziamo a scaldare il forno a temperatura vivace.

Quindi prendiamo i panetti, spianiamoli e mettiamoli nelle nostre teglie, e condiamo con il sugo, poi sopra della crema di zucchini e i capperi.

Inforbiamo per circa 10-15 minuti prima di aggiungere la caciotta.

Teniamo altri 5-7 minuti a fuoco più moderato e sforniamo.

Gustosa e appetitosa, una pizza diversa dal solito!