DENNER

Gut & günstig: Pizza mit Luganighe für CHF 11.50

Schmeckt superlecker und ist dabei noch günstig: Diese Pizza mit Luganighe schlägt für vier Personen mit weniger als 12 Franken zu Buche!

Wurst auf der Pizza? Normalerweise ein No-Go, in diesem Fall jedoch absolut zu empfehlen. Luganighe sind eine Wurstspezialität aus dem Tessin und schmecken auch gegrillt oder sogar als Hamburger zubereitet fabelhaft.

Meine Mama drückte früher das Innere der Luganighe aus dem – pardon – Darm heraus und legte es auf die Pizza, mmh, was für ein Geschmack! Probiert das einmal aus, meine Gäste sind jeweils begeistert!

Teig

- 500 g (Pizza-)Mehl
- ½ Frischhefewürfel
- 1 und ¼ EL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1 Krug voll lauwarmes Wasser

Belag

- 2 Luganighe
- 2–3 Kugeln Mozzarella à je 150 g, in Stücke geschnitten
- 2–3 kleine Flaschen Tomatensugo (à 420 g) ungewürzt
- 2 grosse Schlucke Olivenöl
- ¼ Knoblauchzehe, gepresst
- frischer Origano
- trockener Basilikum
- Salz, Pfeffer

Teig

1. Hefewürfel zerbröseln und gut mit dem Mehl und dem Salz vermischen.
2. Olivenöl beigeben, mit der Mehlmischung zerreiben.
3. So viel lauwarmes Wasser beigeben und dabei kneten, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat.
4. Teig mindestens 5 Minuten sehr gut kneten – ich arbeite meistens mit der Maschine.
5. Wen der Teig zart und geschmeidig geworden ist, diesen mindestens eineinhalb Stunden zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.
6. Danach Teig auswallen und auf ein Backblech legen, das mit Olivenöl eingefettet und mit Mehl bestäubt wurde.

Belag

1. Tomatensugo in eine Schüssel leeren und mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Origano und Knoblauch vermischen.
2. Sugo auf dem Teigboden verteilen, mit Mozzarella und Luganighe-Stücken belegen.
3. Den Ofen auf 220° vorheizen, die Pizza in der zweituntersten Rille während 15-20 Minuten backen. (je nach Teigdicke).

Die Zubereitungszeit für die Pizza ist ca. 2 Std. inklusive Ruhe- und Backzeit.

Casadei Armonia Rosso Toscana IGT >

Italien, Toskana