



Mini-pizza bianca avec Luganighe Ticinesi

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour la pâte

- 70ml eau tiède
- ¼ cube de levure
- 1EL huile d'olive
- 0EL sel
- 1cun sucre
- 125g farine

Pour la garniture

- 1 Luganighe Ticinesi
- 60g bolets
- 60g ricotta
- 50g mozzarella
- 50g scamorza
- 1 oignon rouge
- 1 brins de thym
- à v. sel et poivre

Préparation

1. Dissoudre la levure dans l'eau tiède, ajouter le sel, le sucre et l'huile d'olive et laisser reposer une dizaine de minutes.
2. Disposer la farine sur une surface propre ou dans un bol, ajouter le liquide et bien pétrir avec le pétrin ou à la main pendant environ 5 minutes. Couvrir et laisser reposer pendant environ 40 minutes dans un endroit chaud.
3. Après le temps de repos, préchauffer le four à 250 degrés (chaleur en haut et en bas).

4. Façonner 6 petites pizzas à la main ou au rouleau à pâtisserie.
5. Étaler la ricotta sur les pizzas, en formant un rebord.
6. Nettoyer les cèpes, les couper en tranches et les répartir sur les pizzas.
7. Couper l'oignon en rondelles et les répartir sur les pizzas.
8. Couper la scamorza et la mozzarella et les répartir sur les pizzas. Saler et poivrer. Effeuillez les branches de thym et en saupoudrez les pizzas.
9. Couper délicatement les Luganighe du Tessin, retirer le boyau de la saucisse à rôtir et la répartir en morceaux sur les pizzas.
10. Cuire au centre du four pendant 8 à 12 minutes environ, jusqu'à ce que les pizzas soient bien croustillantes et colorées. La durée de cuisson dépend du four utilisé.
11. Pour cette recette, vous pouvez également utiliser une pâte à pizza toute prête.
12. A la place des cèpes frais, vous pouvez également utiliser 25 g de cèpes secs et les mettre à tremper dans de l'eau pendant au moins 15 minutes.