



Пица с гъби, яйца и булгоги (корейски сос)



за 2 пици

СЪСТАВКИ

За соса булгоги и гъбите:

- 2 с. л. **тъмен соев сос**
- 2 с. л. **паста гочуджанг** (корейска лютива паста)
- 1 парче джинджифил с големина колкото палец, обелено и смляно
- 2 с. л. светлокафява захар
- 2 с. л. **оризово вино**
- 2 скилидки чесън, обелени и смлени
- ½ ч. л. черен пипер
- 1 настъргана сладка ябълка (няма нужда да се бели)
- 1 с. л. препечено **сусамово олио**
- 2 с. л. растително олио
- 3 с. л. студена вода
- 200 г смесени гъби, нарязани

Тесто за пицата:

- 360 г чисто **брашно**
- 7 г бързодействаща/за лесно печене мая (суха)
- 1 ч. л. пудра захар
- 1 ч. л. сол
- 2 с. л. зехтин
- 220 мл хладка вода
- 2 с. л. семолина (по желание – но имайте предвид, че придава на тестото приятна хрупкавост)

Брашно за разточването

Също така:

- 1 с. л. царевично брашно, смесено с 2 с. л. студена вода (за кашата)
 - 200 г настъргана **моцарела**
 - 4 малки **яйца**
 - 2 пресни чушки чили (ние сме използвали Fresno – 1 червена и 1 зелена)
 - 2 с. л. зехтин за намазване на пицата
 - 1 връзка пресен лук, ситно нарязан
- АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изсипете в купа всички съставки за соса булгоги, с изключение на гъбите, и ги разбъркайте добре. Добавете гъбите, покрийте купата и оставете съдържанието да се маринова 30 минути при стайна температура.

След това започнете да правите пицата. В голяма купа изсипете брашното, маята, захарта, солта и олиото и ги разбъркайте. Добавете три четвърти вода. Разбъркайте с ръце, добавете още вода при необходимост, докато се получи тесто. То трябва да е леко лепкаво. Извадете тестото върху набрашнена повърхност и го месете 7 – 8 минути, докато не стане гладко. Поставете го в голяма намазана с олио купа и го сложете във фурната с настройка за втасване на тесто за 30 минути, докато не увеличи двойно обема си.

Междувременно, извадете гъбите от купата с дупчена лъжица, като оставите да се оттече от тях цялата излишна течност, и ги поставете в друга купа. Изсипете соса булгоги в тенджерата и го оставете да заври. Намалете температурата, така че да къкри леко, след което започнете да изсипвате по малко от кашата от царевично брашно, докато сосът не се сгъсти достатъчно, така че да покрива обратната страна на лъжица. Изключете котлона и оставете соса леко да изстине.

Когато тестото удвои обема си, извадете го от фурната и сменете настройката на фурната на 220°C CircoTherm® Intensive, ако използвате тава за печене, и на 275°C, ако използвате каменна плоча за пица. Поставете каменната плоча за пица във фурната.

Поставете тестото върху набрашнена повърхност, след което го притиснете с ръце, за да излезе въздухът от него. Разделете тестото на 2 равни порции. Поръсете работната повърхност със семолина, след което навийте или издърпайте тестото така, че да се получат кръгове с диаметър 6".

Поставете пиците на лопата за пица – ако използвате каменна плоча за пица – или в тави за печене (може да се наложи малко да промените формата, в зависимост от това дали пицата(ите) е(са) в тава или върху лопата). След това разнесете върху пицата соса булгоги, като оставите свободен ръб с широчина ½", и поръсете с настъргана моцарела. Подредете отгоре гъбите, като оставите по две кладенчета във всяка пица за яйцата. Поръсете с чушките чили. Намажете с четка края на пиците с зехтин и напръскайте с малко зехтин и отгоре.

Ако използвате тави за печене, поставете пиците във фурната и печете 5 минути, след което внимателно изсипете по едно яйце във всяко кладенче на пиците (по лесно ще ви бъде, ако първо счупите всяко яйце в малка купа). Печете още 5 – 7 минути, докато пицата стане хрупкава и белтъците на яйцата се сготвят.

Ако използвате каменна плоча за пица, добавете яйцата направо към пицата и печете 6 – 7 минути в пещта.