



Хлебчета с пълнеж от кимчи и свинско месо на пара



СЪСТАВКИ

ЗА ТЕСТОТО

За сухата смес

530 г пшенично брашно със средно съдържание на глутен (алтернативно, обикновено брашно)

½ ч. л. сол

7 г бързодействаща мая (суха)

40 г пудра захар

15 г бакпулвер

За течността

50 г мляко

200 – 250 г топла вода (в зависимост от влажността в помещението – ако въздухът е много сух, сложете повече вода, ако е влажен – по-малко)

25 г растително или слънчогледово олио

ЗА ПЪЛНЕЖА КИМЧИ СЪС СВИНСКО

За пълнежа

2 скилидки чесън

1 зелен лук, нарязан на ситно

1 шепа нудъли от боб мунг/сладки катрофи, наикснати в горещ съд за 3-4 минути

500 грама пържоли от свински врат или плешка

200-250 г кимчи, нарязано на ситно

За соса

½ ч. л. Корейско чили на прах

1 с. л. лек соев сос

½ с. л. тъмен соев сос

½ с. л. пикантна паста от чушки

(гочуджанг)

1 ч. л. сусамово олио

½ ч. л. захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Приготвяне на тестото

1. С помощта на свободно стоящ миксер с приставка за кука за тесто (ако е налична), изсипете измерените съставки "Суха смес".
2. Смесете течните съставки в мерителна кана. След това бавно излейте течността в миксера, оставете го да бърка на ниска скорост около 2 минути, докато цялата вода не се смеси с брашното. След това повишете скоростта за още 2 минути, докато тестото не стане гладко, но леко лепкаво.
3. След като тестото е добре омесено, посипете с 2 супени лъжици брашно, като изстъргвате останалото тесто по стените на купата. Оформете от тестото кръгла топка, като оберете тестото от страните на купата, след което го намажете с 1 супена лъжица растително масло, сложете го обратно в купата, покрийте го с влажна кърпа и го оставете настрана за 1 – 1 ½ часа на топло, за предпочитане влажно и защитено от течения място (като например във фурна със стайна температура).

Пълнеж кимчи

1. Нарезете на ситно чесъна, зеления лук и напоените нудъли, а кимчи и свинския врат/плешка на малки кубчета.
2. Смесете всички съставки на соса, готови за пържене.
3. Сега загрейте уок на средно силен огън и запържете първо чесъна, зеления лук, след това добавете свинското месо и фидето и запържете, докато свинското месо започне да покафенява. Накрая добавете кимчи и след това изсипете "соса" и запържете, докато целият сос се увие около свинското месо.
4. Разпределете пълнката равномерно върху тава или чиния, за да се охлади по-бързо. След като изстине, покрийте със стреч фолио и поставете в хладилника да се охлади.

ГОТВЕНЕ

1. Когато тестото увеличи двойно обема си, можете да направите от него каквито желаете форми, преди да го обработите с пара. За тези хлебчета с кимчи и свинско разделете тестото на 15-20 парчета и след това оформете всяко парче на топка. Изравнете и разточете кръг и след това напълнете всяко парче тесто с 1-2 супени лъжици от пълнката.
2. Гответе на пълна пара във фурна с пара или на пара за 8 минути. Можете също така да пържите на тиган до златисто-кафяво покритие, ако желаете.