



## KOREANISCHE PIZZA MIT PILZEN UND EI



Für 2 Pizzen

### ZUTATEN

#### für Sauce und Pilze:

2 EL dunkle Soja-Sauce  
2 EL Gochujang Paste  
ca. 6 cm Stück geschälter, fein  
gehackter Ingwer  
2 EL hellbrauner Zucker  
2 EL Reiswein  
2 geschälte, fein gehackte Knob-  
lauchzehen  
½ TL frisch gemahlener, schwar-  
zer Pfeffer  
1 süßer, mit der Schale geriebe-  
ner Apfel  
1 EL geröstetes Sesamöl  
2 EL Pflanzenöl  
3 EL kaltes Wasser  
200 g gemischte, in Scheiben ge-  
schnittene Pilze

### ZUBEREITUNG

Für die Sauce alle Zutaten bis auf die Pilze in eine Schüssel geben und gut verrühren. Pilze dazugeben, Schüssel abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten marinieren.

Pizza vorbereiten: Mehl, Hefe, Zucker, Salz und Öl in einer großen Schüssel miteinander verrühren.  $\frac{3}{4}$  des Wassers dazugeben und mit den Händen zu einem homogenen, leicht klebenden Teig verkneten. Gegebenenfalls noch etwas Wasser dazugeben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche geben ca. 7-8 Minuten glatt kneten. In einer geölten Schüssel bei Gärstufe 1, in 30 Minuten auf die doppelte Größe gehen lassen.

Pilze mit einem Schaumlöffel aus der Marinade heben, Flüssigkeit vollständig abtropfen lassen und in eine andere Schüssel legen. Sauce in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und langsam den Maismehl-Brei einrühren, bis die Sauce dickflüssig ist. Wenn sie auf der Rückseite eines Löffels hängen bleibt, hat sie die richtige Konsistenz. Kochfeld ausschalten, Sauce etwas abkühlen lassen.



## KOREANISCHE PIZZA MIT PILZEN UND EI

### ZUTATEN

#### für den Pizzateig:

360 g Mehl  
7 g Trockenhefe  
1 TL Streuzucker  
1 TL Salz  
2 EL Olivenöl  
220 ml lauwarmes Wasser  
2 EL Semola (optional, es macht  
den Teig schön knusprig)

Mehl für die Arbeitsfläche

#### für den Maismehl-Brei:

1 EL Maismehl mit 2 EL kaltem  
Wasser gemischt  
200 g geriebener Mozzarella  
4 kleine Eier  
2 frische Chili (z.B. Fresno Chilis in  
rot und grün)  
2 EL Olivenöl  
1 Bund fein geschnittene Früh-  
lingszwiebeln

### ZUBEREITUNG

Teig aus dem Backofen nehmen. Auf Pizzastufe 275 °C, mit dem Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 vorheizen.

Teig der bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und halbieren. Wer mag, streut Semola auf die Arbeitsfläche. Teig jeweils auf 16 cm ausrollen.

Pizzen auf den Holzschieber (beim Pizza Backstein) ziehen. Sauce auf den Pizzen verteilen und dabei ringsherum 1,3 cm Rand lassen. Mit Mozzarella bestreuen. Pilze auf der Mozzarella verteilen. Mit einem Löffelrücken zwei Mulden für die Eier formen. Mit Chili bestreuen. Pizzaränder mit Olivenöl einpinseln. Ein wenig Olivenöl auf die Pizza sprengeln. Eier aufschlagen und in die Saucen-Mulden geben.

Pizza mit dem Holzschieber auf den Keramikbackstein schieben. Nach 6-7 Minuten ist die Pizza kross und das Eiweiß fest.