

PIZZASTERN

★★★★★ 4.9 bei 235 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Germteig (>Germteig 1x1 ([https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt eig/](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germt-eig/))) zuerst die Milch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Salz, Germ und Butter dazugeben. 5-10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln dünn zu gleich großen Kreisen ausrollen und zum Pizzastern (siehe Videoanleitung) weiterverarbeiten.
- 3 Den Pizzastern nach dem Formen mit Wasser besprühen, mit etwas Streusalz bestreuen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
- 4 Den Stern im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 25 Minuten mit viel Dampf backen.
- 5 Sauerrahm mit fein geschnittenem Schnittlauch und Salz zu einem Dip verrühren und dazu servieren.

Zutaten

FÜR 1 PIZZASTERN

TEIG

- 300 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 50 g zimmerwarme Butter
- 20 g Germ

FÜLLE

- 200 g Schinken
- 50 g Salami
- 150 g fein geriebenen Käse
- 3 EL Sauerrahm
- Pizzagewürz

SAUERRAHMDIP

- 125 g Sauerrahm
- ein halber Bund Schnittlauch
- Salz

Streusalz zum Bestreuen