

PIZZASTERN

★★★★★ 4.9 bei 235 Bewertungen

*Backen
mit
Christina*



Zubereitung

- 1** Für den Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/pikanter-germteig/>)) 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