PIZZASTERN

* * * * * 4.9 bei 231 Bewertungen













Zubereitung

Für den Germteig (<u>>Germteig 1×1</u> (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.

- 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.
- Den Pizzastern nach dem Formen mit Wasser besprühen, mit etwas Streusalz bestreuen und nochmals ca. 10 Minuten rasten lassen.
- Den Stern im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad ca. 25 Minuten mit viel Dampf backen.
- 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

20 g deim

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