

# PIZZASTERN

★★★★★ 4.9 bei 189 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



1 h 50 min



Pikanter  
Germteig



Heißluft



210 Grad



25 min



## 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