

# PIZZASTERN

★★★★★ 4.9 bei 141 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
- 2 Dann den Teig in drei gleich große Stücke teilen und laut Videoanleitung zum Pizzastern weiterverarbeiten.
- 3 Den Pizzastern nach dem Formen mit Wasser besprühen, mit etwas Streusalz bestreuen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 Grad (Heißluft) vorheizen.
- 4 Den Stern bei 210 Grad 25 Minuten (am besten mit viel Dampf) backen.

Backen  
mit  
Christina



## 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