

# PIZZASTERN

## ZUTATEN (für 1 Pizzastern):

### **TEIG:**

300 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl, Type 700
10 g	Salz
50 g	weiche Butter
1/2 Stk.	Germ (20g)



### **FÜLLE:**

200 g	Schinken / vegetarisch: Gemüse nach Wahl (z. B.: Zwiebel, Paprika, Mais, ...)
150 g	fein geriebener Käse
3 EL	Sauerrahm
	Pizzagewürz, Salz + Pfeffer

### **SAUERRAHMDIP:**

125 g	Sauerrahm
1 EL	Crème Fraîche (zu finden im Kühlregal meistens neben dem Sauerrahm)
1/2 Bund	Schnittlauch

## ZUBEREITUNG:

- ✘ Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den Teig zugedeckt ca. 20-30 Minuten gehen lassen.
- ✘ In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten: alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen, mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✘ Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und ausrollen (rund, gleichdünn, gleichgroß). Die erste Teigplatte auf Backpapier legen, die Hälfte der Fülle gleichmäßig darauf verteilen, die zweite Teigplatte darauflegen, restliche Fülle darauf verteilen und die dritte/ letzte Teigplatte darauflegen.
- ✘ Pizzastern: mit einem Tortenteiler markieren und einschneiden. Jeweils zwei nebeneinander liegende Teile zwei mal nach außen drehen und die Enden zusammendrücken.

Video: 'Pizzastern -- Germteig - Fingerfood - sponsored by SalzburgMilch' ([https://www.youtube.com/watch?v=Zo\\_rNo6Gueg](https://www.youtube.com/watch?v=Zo_rNo6Gueg))

- ✘ Den Pizzastern nach dem Formen mit Wasser besprühen/ bepinseln (mit etwas Streusalz bestreuen) und nochmal 10 min gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 210 Grad (Heißluft) vorheizen.

- ✘ Den Stern bei 210 Grad 25 min (mit viel Dampf → siehe Tipps Salzstangerl) backen.

In der Zwischenzeit Sauerrahmdip zubereiten: Schnittlauch fein schneiden, mit Sauerrahm und Creme Fraiche vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.