Pizzastern

Einkaufsliste:

Durchmesser ca. 25 cm

Teig:
460 g Mehl
7 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe
200 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig
60 ml Olivenöl
1 Msp Salz
1 EL Kräutermischung

Für die Sauce (ca 400 ml Glas):
50 ml Olivenöl
1 fein gehackte Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL brauner Zucker
200 g gehackte Tomaten
100 ml Gemüsebrühe
4 EL Tomatenmark
3 EL Basilikum
1 TL Oregano
1 EL Paprikapulver
1 TL Salz

Außerdem:
120 g geriebenen Käse
30 g geriebenen Parmesan
1 Eigelb
1 EL Milch

Kräutermischung:
1 TL Oregano
½ TL Majoran
½ TL Thymian
1 TL Rosmarin
1 EL Tomatenflocken
1 TL Paprikapulver
1 TL schwarzen Pfeffer
½ TL Chili

So wird's gemacht:

Zunächst den Teig vorbereiten. Wasser, Hefe und Honig mischen. Kurz stehen lassen. Mehl, Olivenöl, Salz und Kräuter hinzugeben. Alles gut durchkneten. Den Teig mit etwas Olivenöl einreiben und abgedeckt 90 Minuten ruhen lassen.

Derweil die Tomatensauce anrühren. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hinzugeben. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Tomatenmark hinzugeben. Die restlichen Zutaten hinzugeben und bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen. Abschmecken und beiseite stellen.
Für den Pizzastern den Teig in drei gleich große Teile teilen und jeweils auf ca. 25 cm rund ausrollen. Den ersten Teig auf ein Backpapier legen und mit Sauce bestreichen. Anschließend mit Käse bestreuen. Den zweiten Teig auflegen und die Ränder mit dem unteren Teig leicht andrücken. Ebenso mit Tomatensauce bestreichen und mit Käse bestreuen. Den dritten Teig auflegen und auf die Größe der unteren Kreise ziehen, leicht andrücken.
In die Mitte eine kleine Schale oder ähnliches legen. Von der Schale weg den Kreis wie eine Pizza in zwölf gleich große Stränge schneiden. Jeweils zwei Stränge nehmen und diesen zweifach nach außen eindrehen und die Enden dann miteinander verbinden und leicht andrücken. So fortfahren bis alle Stränge eingedreht sind.
Eigelb und Milch verquirlen und den Stern damit einpinseln. Parmesan und restliche Kräutermischung mischen und über den Stern streuen. Backofen auf 180 °C vorheizen und den Stern 25-30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Kann nach Belieben mit Spinat, Schinken oder anderen Pizzazutaten gefüllt werden, es sollte nur nicht zu voll sein und sich noch gut eindrehen lassen. Die Zutaten müssen hierfür fein klein geschnitten werden.

https://knusperstuebchen.net