

Pizzastern mit Mozzarella



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

Für den Teig:

460 g Mehl
20 g Hefe
200 ml lauwarmes Wasser
1 EL Honig
60 ml Olivenöl
1 Msp. Salz,
1 EL ital. Kräutermischung

Für die Sauce und den Belag:

2 Kugeln Heumilch-Mozzarella, gewürfelt
50 g Trentingrana, gerieben
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 TL brauner Zucker
200 g gehackte Tomaten aus der Dose
100 ml Gemüsebrühe
4 EL Tomatenmark
3 EL Basilikum, 1 TL Oregano
1 EL Paprikapulver, 1 TL Salz
1 Eigelb, 1 EL Heumilch

1. Für den Teig lauwarmes Wasser, Hefe und Honig mischen. Kurz stehen lassen. Mehl, Olivenöl, Salz und italienische Kräutermischung hinzugeben. Alles gut durchkneten. Den Teig in eine eingefettete Schüssel geben, abdecken und ca. 90 Minuten ruhen lassen.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.
3. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit andünsten. Mit den gehackten Tomaten und Brühe ablöschen. Die restlichen Gewürze hinzugeben, abschmecken und bei mittlerer Hitze zehn Minuten köcheln lassen.
4. Den Teig nochmals durchkneten und in drei gleich große Teile teilen und jeweils auf ca. 25 cm rund ausrollen.
5. Den ersten Teig auf ein Backpapier legen und mit Sauce bestreichen.
6. Den zweiten Teig auflegen und die Ränder mit dem unteren Teig leicht andrücken. Diesen ebenso mit Tomatensauce bestreichen und Mozzarellawürfel bestreuen.
7. Den dritten Teig auflegen und leicht andrücken. In die Mitte eine kleine umgedrehte Schale legen. Von der Schale weg den Kreis wie eine Pizza in zwölf gleich große Stränge schneiden.
8. Jeweils zwei Stränge nehmen und diese zweifach nach außen eindrehen und die Enden dann miteinander verbinden und leicht andrücken.
9. Eigelb und Milch verquirlen und den Stern damit einpinseln und mit Trentingrana bestreuen.
10. Backofen auf 180 °C vorheizen und den Stern 25 – 30 Minuten goldbraun backen.

Viel Spaß beim Nachmachen!