



Zutaten

Poolish/Vorteig

150g Wasser
150g Weissmehl
0,2g Frischhefe

Hauptteig

Poolish/Vorteig
300g Wasser
600g Weissmehl
11g Olivenöl
15g Frischhefe
15g Salz

Füllung

Pesto- und Tomatensauce

Bei King Arthur bin ich über die gezwirbelte, sternförmige Variante der süssen, schwedischen Kannelbullars gestossen. Ein echter Hingucker, der es mir sofort angetan hat. Auf der Suche nach einer salzigen Interpretation dieses optisch bezaubernden Brotes bin ich auf die Idee mit dem Pizza-Teig gekommen, der – so finde ich – zusammen mit dem Pesto und der Tomatensauce perfekt zu einem Apéro passt.

Zubereitung

Poolish/Vorteig

Am Vortag 0,2g Hefe in 150g Wasser auflösen. 150g Weissmehl dazugeben, gut umrühren und bis am nächsten Morgen abgedeckt bei Raumtemperatur reifen lassen. Der Poolish sollte dann mit vielen kleinen Bläschen ausgestattet sein.

Hauptteig

Am nächsten Tag:

Den Poolish und alle Zutaten vom Hauptteig 5 Minuten auf niedrigster Stufe mischen und dann nochmals 5-10 Minuten auf zweiter Stufe durchkneten bis ein weicher, elastischer Teig entstanden ist. Dann abgedeckt 1-2 Stunden aufgehen lassen. Wenn zeitlich möglich, nach 30 und 60 Minuten falten.

Formen

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier gleich grosse Teiglinge abwägen. Zu Kugeln formen und nochmals 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach die Kugeln von Hand so weit wie möglich flach drücken und weitere 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Jetzt sollte dem Auswallen des Teiges aber nichts mehr im Wege stehen. Und zwar je dünner, je besser. Die erste Rondelle mit Tomatensauce bestreichen, dann die zweite Rondelle drauflegen. Die zweite Rondelle mit Pesto-Sauce bestreichen, dann die dritte drauflegen. Auf die dritte nochmals eine Lage Tomatensauce und mit der vierten abdecken.

Die geschichtete Rondelle lässt sich besser schneiden, wenn sie etwas kühl ist. Deshalb empfehle ich dir, sie davor noch 10-20 Minuten zu kühlen. Im Winter geht das super draussen oder sonst einfach in den Kühl.

Jetzt geht's aber zur Sache...

Die Rondelle rundherum gleichmässig abschneiden. Entweder mit einem scharfen, nicht gezackten Messer oder einem Pizza-Schneider. Du kannst auch einen grossen Teller zur Hilfe nehmen, um die Rundung vorab einzudrücken und nachzufahren. Dann die Rondelle bemehlen und mit einem umgekehrten Glas einen Ring in die Mitte drücken. Jetzt die „Strahlen“ mit dem Messer einschneiden. Zuerst bei 12, 3, 6 und 9 Uhr. Und dann die Viertel nochmals in 3 oder 4 Stücke teilen. Je zwei Stränge in entgegengesetzter Richtung verzwirbeln. Die Enden etwas festdrücken.



In meinem Video-Tutorial im Blog erkläre ich dir Schritt für Schritt, wie du mit ein paar Tricks im Handumdrehen einen fabelhaften Pizza-Stern fabrizieren kannst.

Backen

Den Pizza-Stern ca. 20 Minuten bei 220° backen. Immer mal wieder reinschauen – wie bei der Pizza... Ganz unverschämt fein ist der Pizza-Stern, wenn er noch lauwarm serviert wird.

Zeitplan

	<i>Vorarbeiten</i>	<i>Arbeiten am Backtag</i>
	15 Minuten	1-2 Stunden
	8-12 Stunden	2-3 Stunden

Kommt dir ein Begriff Chinesisch vor? Alle Fachbegriffe kannst du auf www.besondersgut.ch nachschlagen. Ebenso findest du dort viele Bilder und Videos, die dir das Brot backen noch leichter machen.