



Pikante Sterne mit Tomatenpesto

Zutaten für 10 Sterne:

Teig:

1.000 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
30 g	Backmalz
20 g	Salz
50 g	Butter
10 g	Hefe
ca. 590 g	Wasser

ca. 1.700 g Gesamtteig

Pesto:

60 g	Tomaten getrocknet
25 g	Mandeln geröstet
35 g	Parmesan
10 g	Basilikum
75 g	Olivenöl
1	kleine Knoblauchzehe

Zubereitung:

Teig:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann mit einer Gärfolie abdecken und ca. 100 Minuten ruhen lassen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 5 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Dann zehn 150 g und zehn 20 g große Stücke abwiegen, rund formen und nach der Anleitung auf der Rückseite zu Sternen verarbeiten.

Tomatenpesto:

Alle Zutaten für das Tomatenpesto pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschießen
Backzeit: 25 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 25 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 200 °C einschießen
Backzeit: 25 Minuten

Anleitung:



Eine Teigportion zu 150 g und eine zu 20 g abwägen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche bereitlegen.



Den 20 g-Ballen mit dem Wellholz dünn und rund ausrollen (ca. Ø 10 cm)



Anschließend die Mitte mit dem Pesto bestreichen.



Den Rand mit Wasser besprühen.



Den 150 g-Ballen flachdrücken, so dass er ebenfalls ca. Ø 10 cm groß ist.



Diese Portion mittig auf die kleine Portion legen und mit Mehl einreiben.



Den Sternbrotdrucker fest durch den Teig drücken.



Der Stern sollte gut sichtbar sein. Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen.



Alle sechs Spitzen nacheinander nach außen klappen, so dass ein Stern entsteht.



Die Zacken etwas anheben, damit sie sich beim Backen besser anheben.



20 – 30 Minuten ruhen lassen. Mit Ei-Milch bestreichen und backen. Nach belieben dekorieren.