

# CHRISTBAUM oder STERN Übernachtgare

2 Christbäume oder 1 Stern. Kann auch als **Pizzateig** verwendet werden.

## HAUPTTEIG

400 g Weizenmehl 700 (1050)  
 100 g Dinkelmehl 700 (1050)  
 300-320 g Wasser (30 Grad)  
 7 g Frischhefe  
 10 g Salz  
 10 g Olivenöl oder weiche Butter

Pesto zum füllen

## BEI ÜBERNACHTGARE

1) Nur **2 g** Hefe nehmen  
 10-12 Std. bei **Raumtemperatur**

## VARIANTE SÜSS

Mit Zucker und Zimt füllen oder mit Marmelade, Nüssen,..

- Alle Zutaten zu einem glatten, eher festen Teig verkneten.
- Abgedeckt 60-90 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen
- nach 30 und 60 Min. dehnen und falten

## CHRISTBAUM

- Teig auf eine bemehlte Fläche kippen und ca. 0,5 cm ausrollen. Christbaum ausschneiden. Gleich auf ein Papier legen.
- Mit Pesto füllen. Einen Baum als Deckel drauf geben
- Zweige einschneiden und verdrehen. Auf ein Blech heben.

## STERN

- Teig teilen und 2 Kugeln rund schleifen 15-30 Min. abgedeckt ruhen lassen und wie eine Pizza ausziehen.
- Einen Teil auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Pesto bestreichen und den zweiten Teil darauflegen als Deckel.
- Sternförmig einschneiden und die Enden verdrehen.

**BACKEN:** Ofen auf 250 Grad vorheizen. Mit Dampf einschießen und nach 10 Min. ablassen. (1 x Tür auf) Heiß fertig backen ca. 15 Min.

Treibmittel: Hefe  
 Stockgare: 90 Min. / ÜN 12-14 Std.  
 Stückgare: 15-30 Min.  
 Am Backtag: 2,5 Std. / 50 Min.

