

POULETBRÜSTLI IM STERNENMANTEL

4 – 6 PERSONEN

Pizzateig

400 g	Halbweissmehl	in Schüssel geben
1 KL	Salz	Öl und Salz am Rand zugeben
2 EL	Öl	
15 g	Hefe	Hefe mit Wasser auflösen und begeben zu einem weichen, glatten Hefeteig verarbeiten zugedeckt ums Doppelte aufgehen lassen
2½ dl	Wasser	
4 - 6	Pouletbrüstli Salz, Pfeffer, Rosmarin	würzen
2 EL	Bratbutter	erhitzen, Fleisch kurz anbraten, auskühlen lassen
	Formen	Pizzateig halbieren beide Teige auswallen
12 Tranchen	Schinken	je 6 Tranchen auf den Teig legen
140 g	Kräuterfrischkäse	auf die Schinkentranchen verteilen je 2 Pouletbrüstli auf den Frischkäse legen, Spitzen beider Pouletbrüstli in der Mitte nebeneinanderlegen Schinken um die Pouletbrüstli wickeln, mit Pizzateig einpacken
		restlicher Teig wegschneiden
	Sesam oder Leinsamen	unter den Teig kneten, auswallen, kurz tiefkühlen, danach Sterne ausstechen, auf den Teig legen
		Pouletbrüstli auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
1	Ei, verklöpft	den Teig damit bestreichen
	Backen	im vorgeheizten Ofen bei 200° C. 25 – 30 Minuten
	Servieren	in Stücke schneiden, mit Gemüse garnitur oder Salaten servieren