

SCHORASCHIM

Jüdische Stadttouren Hamburg



Rezept Challa



Zutaten:

Rezept Challa (süß)

2 kg Mehl

2 Würfel frische Hefe

800 ml lauwarmes Wasser

280 g Zucker

250 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

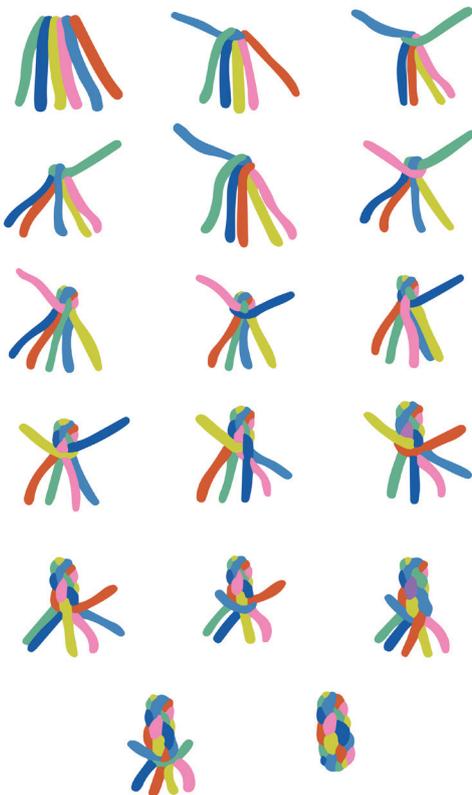
2 Eßlöffel Salz

4 Eier

Zum Bestreichen: 1 Ei

Zum Bestreuen: Sesam oder Mohn

Flechten der Challa: 17 Schritte:



Zubereitung der Challa:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle in die Mitte des Mehls aushöhlen, dort die Hefe hinein bröseln und mit warmen Wasser bedecken. Eine Prise Zucker hinzugeben und stehen lassen. Wenn die Hefe sich aufgelöst hat, einen Vorteig herstellen, indem man die Flüssigkeit mit der Hefe mit dem umliegenden Mehl zu einer Masse innerhalb der Kuhle verrührt.

Diesen Vorteig etwas gehen lassen, danach die restlichen Zutaten hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis ein gleichmäßiger glatter Teig entsteht. Diesen Teig mit etwas Mehl bestäuben und in der Schüssel mit einem Handtuch bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 1 Stunde). Wenn der Teig sich verdoppelt hat, muss man ihn noch einmal durchkneten. Falls er klebt, noch etwas Mehl hinzugeben und dann noch einmal abdecken und ruhen lassen (ca. 45 Minuten). Danach kann der Teig geflochten werden. Entweder werden die Zöpfe mit drei Strängen oder sechs Strängen (s. Anleitung und Video) geflochten.

Die geflochtenen Zöpfe auf ein Backblech legen und ein drittes Mal ruhen lassen (45 Min.)

Dann erst werden die Zöpfe mit verquirltem Ei vorsichtig bestrichen und entweder mit Sesam, Mohn, oder beidem bestreut.

Die Challe wird bei 180 Grad Umluft ca. 35 - 40 Minuten gebacken.