

## Challa (Joods vlechtbrood) / Challah (Jewish Braided bread)



### Boodschappenlijst

400 gram witte tarwebloem	40 ml plantaardige olie
50 gram rietsuiker	2 grote vrije uitloop bio-eieren,
7 gram gedroogde instant gist	1 grote scharreldooier
½ theelepel zout	maanzaad (optioneel)

### Zo maak je Challa

Doe de bloem in een grote mengkom, maak een kuiltje in het midden en doe de suiker er in.

Leg de gist aan de ene kant van de kom en het zout aan de andere kant.

Wrijf met je vingertoppen de gist en het zout door de bloem.

Klop in een andere kom de olie met 1 ei en de eidooier door elkaar.

Maak weer een kuiltje in het midden van de bloem en giet het eiermengsel erin.

Voeg ook 150 ml lauw water toe en meng de bloem en met de vloeistof.

Gebruik eerst een vork en daarna je handen om een grof deeg te maken.

Verhuis het deeg naar de mixer met deeghaak en kneed het 10 minuten op een middelhoge stand.

Het deeg hoort na 10 minuten mixen glad en redelijk elastisch te zijn.

Doe het deeg in een schone kom, dek het af met een warme, vochtige theedoek en laat het 2 uur rusten.

Het deeg moet dan minimaal twee keer in volume verdubbeld zijn.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet hem opzij.

Kiep het deeg uit de kom op heel licht met olie ingesmeerd bakpapier, druk licht met de muis van je hand.

Verdeel het deeg in 3 stukken van gelijke grootte en rol ze in slangen van minimaal 30 cm lang.

Druk de 3 slangen samen aan de bovenkant, vlecht ze en knijp ze samen aan onderkant.

## Challa (Joods vlechtbrood) / Challah (Jewish Braided bread)

Stop de uiteinden onder het brood, zodat ze niet zichtbaar zijn en leg het brood op de bakplaat.  
Dek het brood af met vershoudfolie en laat het brood zo nog 30 minuten rijzen.

### **Verwarm de oven voor op 200°C / 190°C Hetelucht**

Klop het laatste ei in een kleine kom en bestrijk het brood royaal met het gekopte ei.  
Als de oven heet is, bestrijk je het brood opnieuw met een laag losgeklopt ei.  
Strooi eventueel maanzaad over de bovenkant van het brood.

Bak de Challa 30-35 minuten, of tot de bovenkant goudbruin is.  
Als het brood gaar is en je klopt op de onderkant dan moet het hol klinken.  
Laat de Challa afkoelen tot kamertemperatuur voordat je hem aansnijdt.

## Challa (Joods vlechtbrood) / Challah (Jewish Braided bread)



### Shopping list

400 grams white wheat flour  
50 grams of cane sugar  
7 grams dried instant yeast  
½ teaspoon salt

40 ml vegetable oil  
2 large free-range organic eggs,  
1 large free-range organic egg yolk  
poppy seeds (optional)

### How to make Challa

Place the flour in a large mixing bowl, make a well and add the sugar into the well.  
Place the yeast on one side of the bowl, and the salt on the other side.  
Using your fingertips, rub the yeast and salt into the flour.

In a separate bowl, whisk together the oil, 1 whole egg and the egg yolk.  
Make another well in the middle of the flour and pour in the egg mixture.  
Also add 150ml tepid water (neither warm or cold) and mix the flour and liquid together.  
First use a fork and then your hands to make a craggy dough.

Transfer the dough to a stand mixer fitted with a dough hook and knead on a medium setting for 10 minutes.  
The dough should be smooth and quite elastic after 10 minutes of mixing.  
Place it in a clean bowl, cover it with a warm, damp tea towel and leave it to rest for 2 hours.  
The mixture should at least double in size.

Line a baking tray with baking paper and set it aside.  
Tip the dough out on very lightly oiled baking paper, lightly knock it back with the heel of your hand.  
Divide the dough into 3 equal size pieces and roll these into ropes at least 30cm long.  
Pinch the 3 ropes together at the top and braid them together, pinching them together at the base.

## Challa (Joods vlechtbrood) / Challah (Jewish Braided bread)

Tuck the ends under so they're not visible, and transfer the loaf to the baking tray.

Cover the bread with cling film and leave it to rise for another 30 minutes.

### **Preheat the oven to 200C / 190C Fan**

Whisk the remaining egg in a small bowl and brush the loaf generously with the egg wash.

Once the oven is hot, brush again with a layer of egg wash.

Optionally sprinkle the top of the loaf with poppy seeds.

Bake the Challah for 30-35 minutes until the top is golden.

When bread is cooked and you tap the bottom it should sound hollow.

Allow the Challah to cool to room temperature before slicing.