

Challah

Yael uit het kinderboek *Hé, wie ben jij?* eet iedere week het speciale brood, Challah. Het is een gevlochten brood dat oorspronkelijk bestaat uit 12 strengen die samen de vlecht vormen. Die 12 strengen staan voor de 12 stammen van Israel. Hieronder vertellen we je hoe je zelf Challah kunt maken.

INGREDIËNTEN

- 1 zakje droge gist
- 1 flinke eetlepel suiker
- ongeveer 300 ml lauw water
- ongeveer 750 tot 800 gram bloem
- 2 flinke theelepels zout
- 2 eieren, gesplitst,



BEREIDING

1. Begin met het gistmengsel. Meng de gist, suiker en een beetje van het water (50 a 60 ml) en laat het 5 minuten staan op kamertemperatuur.
2. Meng ondertussen meel en zout in een ruime schaal, maak een kuiltje in het midden en doe daar de eierdooiers, de vloeibare margarine, het gistmengsel en de rest van het water in. Meng alles met de handen of een vork door steeds een beetje meel naar het kuiltje toe te werken en daarna alles met de handen tot een bal te kneden.
3. Kneed het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een soepele bal. Leg hem in een schaal, bedek met een theedoek en laat minstens 1 uur rijzen, tot het volume verdubbeld is.
4. Kneed nogmaals krachtig en laat weer rijzen tot dubbel volume (1 á 2 uur)
5. Kneed nogmaals krachtig en verdeel het deeg in drie gelijke delen. Rol ieder deel op een met bloem bestoven aanrecht tot slangen van ongeveer 35 cm.
6. Druk de uiteinden van 3 slangen op elkaar en vlecht tot een mooi brood
7. Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Bestrijk het Challah deeg met eiwit en laat nog ongeveer een uur rijzen.
8. Bestrijk het deeg nogmaals voorzichtig met eiwit en bestrooi met maanzaad of sesamzaad.
9. Laat ongeveer 25 minuten bakken totdat het brood goudbruin is.

EET SMAKELIJK!