



INTERNATIONALE REZEPTE

# CHALLA-BROT

... AUS ISRAEL



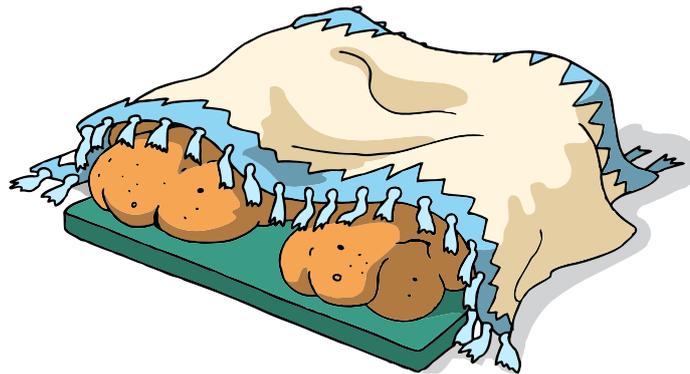
*Das Challa ist ein geflochtenes Hefezopf-Brot, das entweder mit Sesam oder mit Mohn bestreut wird. Diese Brote werden zum festlichen Schabbat-Essen benötigt. Dort werden sie mit einem Deckchen bedeckt auf den Tisch gestellt und später gegessen.*

**Zutaten (für zwei Challa-Brote):**

- 1 EL Trockenhefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- etwa 700-800 Gramm Mehl
- 2 Eier (verquirlt)
- 5 EL Pflanzenöl
- 200–300 ml Wasser (lauwarm)

**Und für die Glasur:**

- 1 Ei
- Prise Salz
- Prise Zucker
- Mohn oder Sesam nach Bedarf



*So wird's gemacht:*

Vermische Hefe und Zucker in einer Schüssel und rühre langsam das lauwarme Wasser unter. Die Oberfläche der Mischung bestäubst du mit etwas Mehl. Decke die Schüssel mit einem Geschirrtuch ab und warte etwa 10 bis 15 Minuten, bis die Mischung leicht blasig und schaumig ist. Unter diese Mischung musst du jetzt das Salz, das Öl und die Eier unterschlagen. Dann gibst du nach und nach das Mehl zu, bis es alle ist. Knete den Teig kräftig durch, bis er nicht mehr klebt. Notfalls musst du noch etwas Mehl hinzugeben. Gebe dann den Teig in eine große (der Teig wird doppelt so groß!) Schüssel, die du vorher dünn ausgefettet hast. Spritze am Schluss noch ein wenig Öl auf die Oberfläche. Decke die Mischung in der Schüssel wieder mit einem Tuch ab und lasse den Teig an einem warmen Ort etwa zwei Stunden gehen. Teile den Teig dann in zwei Hälften (für zwei Brote). Jede Hälfte teilst du dann noch mal in drei Teile und flechtest daraus einen Zopf. Stelle die beiden Brotlaibe dann noch mal für zwei Stunden an einen warmen Ort. Und nun kommt die Glasur: Verquirlte das Ei mit Salz und Zucker und streiche es auf die Laibe. Wenn du willst, kannst du nun noch Mohn oder Sesam darauf streuen. Bei etwa 190 °C im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Challa-Brote gebräunt sind. Guten Appetit!