



Challot - shabbatbrød

Denne opskrift på hurtige shabbatbrød giver to store eller fire små challot (*flertal af challah*). En kop er ca. 250 ml eller 140 g.

Ingredienser:

7 + ca. ½ kopper hvedemel
1 brev tørgær
3 store æg + en blomme til plensling
½ kop sukker
1 kop olivenolie
1½ kop håndvarmt vand
3 teskeer salt
Birkesfrø eller andet til at strø på brødene.

Fremgangsmåde:

Bland de syv kopper mel og gær i en stor skål.
I en anden skål piskes de tre æg med sukker, olie, vand og salt. Bland det våde i melet. Ælt og tilføj evt. mere mel til dejen slipper skål og hænder/redskab. Dejen skal være glat og luftig.

Her kan evt. tages challah fra på størrelse med en stor oliven, som pakkes i staniol og bages i bunden af ovnen og smides ud.

Del dejen i to eller fire portioner, som deles og flettes eller formes efter lyst. Sæt brødene til hævnning et lunt sted og lad dem hæve til dobbelt størrelse. Ovnens tændes på 180°C. Når brødene er hævet, pensles de med en æggeblomme rørt med lidt vand og strøs med fx. birkesfrø.

Brødene bages i midten af ovnen i ca. 25-30 min. alt efter størrelse.

