Schabbatbrot

Moin Moin

Da ich ja eine Shakshuka gemacht habe, durfte natürlich nicht ein Jüdisches Schabbatbrot (Challah) fehlen.

Dies wird bei bei Dr. Shakshuka in Tel Aviv-Jaffa zu jeder Shakshuka gereicht.

Zutaten
600 ml warmes Wasser (45 °C)
1 Halben Würfel Hefe
7 EL Honig
4 EL Olivenöl
2 Eier
1 EL Salz
1 kg Weizenmehl Type 550
1 EL Sesam- oder Mohnsamen (nach Geschmack)



Das warme Wasser in eine große Küchenmaschine füllen und Hefe darüber streuen. Honig, Öl, 2 Eier und Salz unterschlagen. Das Mehl portionsweise zugeben und gut untermischen. Den zunehmend festen Teig so viel Mehl zugeben, bis der Teig schön elastisch und nicht mehr klebrig ist.

Anschließend den Teig mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch abdecken und 1 1/2 Stunden ruhen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt hat.





Den Teig mit der Faust herunterdrücken und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 5 Minuten mit den Händen kneten. Nach Bedarf etwas Mehl zugeben, wenn der Teig klebrig ist.



Nun den Teig dritteln und zu Strängen von etwa 1 1/2 cm Durchmesser rollen. Die drei Stränge fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten.


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


Type 405
EINFACH KANN SO LECKER SEIN


Type 405
EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Den Hefezopf auf ein Blech oder wie bei mir in eine Gusspfanne legen.



Diesen mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.





1 Ei verquirlen und den Zopf damit großzügig bestreichen. Mit Mohn oder Sesam bestreuen.





Im vorgeheizten Traeger Pro oder im Backofen bei 190c für 40 Minuten backen.







Das Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Vor dem Schneiden auf einem Kuchendraht mindestens eine Stunde abkühlen lassen.

