Challah (jødisk, flettet hvetebrød)



Ingredienser

♥ 50 g gjær
♥ 2 dl lunkent vann
♥ 80 g sukker
♥ 4 egg
♥ 1 dl mild olivenolje
♥ 1 ts salt
♥ 850 g hvetemel

Pensling og pynt:
♥ 1 egg
♥ 1 ss melk
♥ 4 ss sesamfrø

Fremgangsmåte

Løs opp gjæren i lunkent vann. Tilsett sukkeret og la blandingen stå og gjære i 5 minutter. Rør inn lett sammenvispede egg og olje. Bland saltet med litt av hvetemelet og rør inn. Tilsett så resten av hvetemelet og elt deigen jevn i kjøkkenmaskin i noen minutter. Dekk til deigen og la den heve lunt i 1 time.

Del deigen i to like store deler. Del hver av disse i tre og trill ut lengder, som deretter formes til lubne fletter. Legg flettene på en bakepapirdekket stekeplate. La dem etterheve i 30 minutter.

Visp egg sammen med litt melk og pensle over de hevede flettebrødene. Dryss over rikelig med sesamfrø.

Stek brødene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 30 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl brødene en stund før de skjæres i.

Tips

♥ Flettene kan gjerne lages mer avanserte med f eks 8 lengder (google, så finner du flere instruksjonsvideoer), men det går helt fint med helt enkle fletter med 3 lengder som jeg har laget her. Bruker du flere lengder, må du huske på å trille dem tynnere, ellers blir brødet veldig stort.

♥ Som andre hvetebrød, smaker Challah aller best samme dag. Frys gjerne ned det du får til overs. Ved tining kan brødet varmes kort i ovnen, så smaker det som nylaget igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/challah-jodisk-flettet-hvetebrod