

Challah Bread

Zutaten:

500 g Weizenmehl, 25g frische Hefe, 50 g brauner Zucker, 50 ml Olivenöl, 2 St. Eier 15 g Salz, 200ml Wasser, Sesamkörner

Zubereitung:

Alle nassen Zutaten abmessen und in eine große Schüssel geben und die Hefe reinbröseln. Für den Teig nur ein Ei verwenden. Alle trockenen Zutaten hinzufügen und etwa 10 Minuten kneten (Küchenmaschine), bis ein leicht klebriger Teig entstanden ist.

Den Teig abdecken. Eine gute Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes der Teile in eine ca. 50 cm lange Schlange rollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Oberfläche des Brotes mit dem verquirlten Eigelb bepinseln und mit Sesam bestreuen. Ca. 30-35 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen.

Guten Appetit!