

## **Challah, jüdisches Sabbatbrot (Hefeteig):**

### Anmerkung:

Das Originalrezept umfasst die doppelte Zutatenmenge. Das ist aber viel zu reichhaltig.

### Zutaten für den Teig:

225 ml Wasser  
21 g Hefe, frisch (oder 1 P. Trockenhefe)  
1 TL Zucker  
625 g Mehl  
1 TL Salz  
50 g Zucker  
30 g Rosinen  
2 Eier  
60 g Sonnenblumenöl  
evtl. geriebene Zitronenschale  
evtl. geriebene Orangenschale

### Außerdem:

1 Eigelb  
2 EL Wasser  
Sesam oder Mohn zum Bestreuen

### Zubereitung:

- Geben Sie das Wasser in eine Müslischale, bröckeln Sie die Hefe hinein, geben Sie den Teelöffel Zucker hinzu und rühren Sie alles um
- Mischen Sie das Mehl, den restlichen Zucker, das Salz und die Rosinen in einer großen Rührschüssel
- Nehmen Sie eine Müslischale und verschlagen Sie die Eier mit dem Öl. Fügen Sie ggfs. die geriebene Zitronen- und Orangenschale hinzu.
- Geben Sie das Hefewasser zu den trockenen Zutaten und verrühren Sie alles mit den Knethaken des Handrührgerätes
- Geben Sie erst adann das Öl-/Eiergemisch hinzu und kneten Sie alles mit dem Handrührgerät, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst
- Kneten Sie den Teig ggfs. weiter auf einer bemehlten Arbeitsfläche
- Legen Sie den Teig in eine leicht eingeölte Schüssel und lassen Sie ihn gehen, bis er sich verdoppelt hat
- Heizen Sie den Backofen auf 180° vor
- Teilen Sie den Teig in drei gleich große Teile und rollen Sie jedes Teil wurstförmig aus, bis es ca. 25 cm lang ist
- Legen Sie die Enden übereinander und flechten Sie einen Zopf; stecken Sie die Enden unter den Laib
- Setzen Sie alles auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und lassen Sie den Teig nochmals gehen
- Verschlagen Sie das Eigelb mit dem Wasser und pinseln Sie den Zopf damit ein
- Geben Sie Sesam oder Mohn auf den Laib
- Backen Sie den Laib ca. 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze
- Nehmen Sie das Sabbatbrot aus dem Ofen, heben ihn vom Backpapier ab und legen Sie ihn zum Auskühlen auf einen Rost

Viel Spaß!