

Ein Rezept für ein jüdisches Sabbatbrot, welches traditionell jeden Freitag gebacken wird.

## CHALLAH

### Zutaten:

- 1,25 kg Mehl
- 1 TL Salz
- 100 g Zucker
- 40 g Rosinen (wer mag)
- 2 Eier
- 125 ml Pflanzenöl
- 550 ml warmes Wasser
- 42 g frische Hefe (oder 2 Päckchen Trockenhefe)
- 1 Prise Zucker
- Schale von 1 Zitrone, gerieben
- Schale von ½ Orange, gerieben
- 1 Eigelb
- 2 EL Wasser
- Sesam oder Mohn zum Bestreuen

### Zubereitung:

- Hefe mit einer Prise Zucker ins warme Wasser geben und 5 min gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Zucker und Rosinen) in einer großen Rührschüssel mischen.
- Eier mit dem Öl verschlagen und die abgeriebene Schale von Zitrone und Orange hinzufügen.
- Erst die Hefemischung in die trockenen Zutaten rühren, dann das Eier-Öl-Gemisch folgen lassen.
- Handmixer mit Knethaken einsetzen und durchrühren.
- Wenn alles gut vermischt ist, kommt der Teig auf die Arbeitsfläche.
- Kneten, bis er weich und geschmeidig ist, sich aber relativ trocken anfühlt.
- Den Teig in eine leicht eingeölte Schüssel legen und mit einem feuchten Tuch bedecken.
- Gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Ca. 45 min.
- Ofen auf 180°C vorheizen.
- Jetzt den Teig boxen, bis die Luft raus ist.
- Für den Laib teilt man den Teig in drei gleich große Stücke.
- Jedes Stück wurstförmig ausrollen, bis es ca. 25 cm lang ist.
- Die Enden aller drei Stücke übereinanderlegen und flechten.
- Am anderen Ende die drei Enden unter den Laib stecken.
- Den Laib schon jetzt auf ein Backblech setzen und nochmals 30 min gehen lassen.
- Eigelb und Wasser verschlagen und den Zopf damit einpinseln und mit Sesam oder Mohn besprenkeln.
- Den Laib ca. 50 min backen.