Brood & bakken

Gevlochten Challah

Een gouden, gevlochten brood zo rijk als een brioche, maar lichter – uit elkaar getrokken en een zachte, ei-achtige kruimel onthullend doordrenkt met honingzoetheid en een gelakte mahoniehouten korst die in amberscherven uiteenvalt.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Broodmeel
- ☐ 30% Warm water (38 C)
- ☐ 22 % Grote eieren, losgeklopt (ca. 3 eieren)
- ☐ 18% Neutrale plantaardige olie
- ☐ 12% Honing
- ☐ 2% Instantgist
- ☐ 2% Fijn zout
- ☐ 3% Eigeel + 1 tl water (eierwas)

Zo maak je het.

01 Klop in een grote kom warm water, losgeklopte eieren, olie en honing door elkaar. Voeg gist toe en roer kort. Voeg bloem en zout toe. Meng met een houten lepel tot het deeg samenkomt en schakel dan over op handmatig mengen. Het deeg zal zacht en licht plakkerig zijn – rijker en soepeler dan mager brooddeeg van eieren en olie. Het mag niet gieten, maar het blijft wel aan je handen plakken. Voeg nog geen extra bloem toe; challah heeft deze aanvankelijke zachtheid nodig.

02 Kneed op een licht met bloem bestoven oppervlak gedurende 10 minuten met de hand, of 7 minuten op gemiddelde snelheid in een keukenmixer met deeghaak. Verrijkt deeg heeft meer tijd nodig om zich te ontwikkelen dan mager deeg, omdat het vet de glutenstrengen bedekt. Het deeg begint plakkerig en wordt geleidelijk glad en soepel. Het is volledig ontwikkeld als het oppervlak zijdeachtig en licht glanzend is en netjes van uw handen wegtrekt. De ruittest: rek een klein stukje uit - het moet dunner worden tot een bijna doorschijnend membraan.

03 Doe het deeg in een licht geoliede kom en draai het één keer om, zodat het bedekt is. Bedek met plasticfolie. Laat het op een warme plek (26–28 C) 90 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld. Challah-deeg rijst langzamer dan mager deeg vanwege de olie en eieren, die de gist enigszins remmen. Geduld is essentieel. Haast je niet met extra hitte; langzaam rijzen zorgt voor een complexere smaak in de verrijkte kruim.

04 Druk het deeg voorzichtig plat en verdeel het in 6 gelijke strengen (of 3 voor een eenvoudige vlecht). Rol elke streng op een licht met bloem bestoven oppervlak uit tot een touw van 35-40 cm lang, dat aan beide uiteinden taps toeloopt. Voor een vlecht met zes strengen: leg de strengen parallel, knijp aan de bovenkant. Nummer ze van 1 (uiterst links) tot en met 6 (uiterst rechts). Verplaats streng 6 over streng 1. Verplaats streng 1 over strengen 3 en 4. Verplaats streng 6 onder streng 4 en dan over streng 5. Herhaal: beweeg altijd de uiterst rechtse streng over uiterst links, dan de uiterst linkse streng over strengen 3-4, de uiterst rechtse streng onder streng 4 en over streng 5. Knijp aan de onderkant en stop beide uiteinden onder. Leg het op een met perkament beklede pan. Dek af en laat 45 minuten rijzen tot het zichtbaar opgezwollen is.

05 Verwarm de oven voor op 190 C (375 F). Klop de eierdooier met 1 theelepel water tot een gladde massa. Borstel voorzichtig het hele oppervlak van de ondoordringbare vlecht – kom in alle spleten tussen de strengen. Breng twee lagen aan voor een dieper mahoniehout. Bak gedurende 30-35 minuten tot ze diep goudbruin zijn. Controleer de interne temperatuur: 88–90 C (190–195 F). Als de vlecht na 20 minuten aan de bovenkant te snel bruin wordt, dek dan losjes af met folie. Laat minimaal 30 minuten afkoelen op een rooster voordat u het scheurt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / challah