

**Challah-Rezept für 3 Zöpfe**

## Zutaten für etwa 10-12 Portionen

**Zutaten:**

- 1 kg Mehl (Weizenmehl, Type 550 ist gut geeignet)
- 2 EL Trockenhefe oder 40 g frische Hefe
- $\frac{3}{4}$  Tasse Zucker (ca. 150 g)
- 2 Tassen lauwarmes Wasser (ca. 480 ml)
- $\frac{1}{2}$  Tasse Öl (ca. 120 ml, z. B. Sonnenblumen- oder Rapsöl)
- 1 EL Salz

**Zum Bestreichen:**

1 Eigelb, mit 1 EL Wasser verrührt

Optional: Sesam, Mohn oder Chiasamen zum Bestreuen

**Zubereitung:**

- Vorteig ansetzen (bei frischer Hefe): Hefe mit etwas Zucker und 100 ml lauwarmem Wasser verrühren, 10 Minuten stehen lassen, bis es schäumt. Bei Trockenhefe direkt ins Mehl geben.
- Teig herstellen: Mehl in eine große Schüssel geben. Zucker, Salz, Öl und die Hefe-Mischung (bzw. Trockenhefe) dazugeben. Nach und nach das restliche Wasser einarbeiten. Alles 10 Minuten lang zu einem glatten, weichen Teig kneten.  
Erste Gehzeit: Teig in eine geölte Schüssel legen, abdecken und 1–1,5 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Flechten: Teig in 2–3 Portionen teilen (je nach gewünschter Brotlänge). Jede Portion in Stränge rollen und zu einem Zopf flechten (klassisch 3 Stränge, möglich sind aber auch 4 oder 6). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

- Zweite Gehzeit: Die geflochtenen Zöpfe abgedeckt 30–45 Minuten gehen lassen.
- Backen: Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Challot mit Eigelb-Wasser-Mischung bestreichen, nach Wunsch mit Sesam oder Mohn bestreuen. Auf mittlerer Schiene 30–35 Minuten backen, bis die Brote goldbraun sind und beim Klopfen hohl klingen.

**Guten Appetit!**

Rezept: Mascha (28)

Autorin: Ana Romas