



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Challah

Na challah budete potrebovať:

4 g sušeného droždia
100 ml teplej vody
25 g medu
290 g hladkej múky
4 g soli
10 g rastlinného oleja
1 vajce
1 žĺtok a trochu mlieka na potieranie
sezamové semiačka na posypanie

Do misy od kuchynského robota postupne pridávajte: sušené droždie, teplú vodu, med, hladkú múku, soľ, olej a vajce. Vymieste pružné cesto. To preložte do misy vytretej trochou oleja a prikryte potravinovou fóliou. Nechajte kysnúť 45 minút.

Cesto zrazte, preložte na pracovnú dosku a rozdeľte na 5 rovnakých častí. Tie vypracujte do guliek, prikryte utierkou a nechajte 15 minút odpočívať. Z každej guľky vypracujte vrkoč dlhý približne 30 cm a zapletajte. Pre inšpiráciu si pozrite naše video vyššie.

Zapletený challah preložte na plech vystlaný papierom na pečenie a potrite ho vyšľahaným žĺtkom s trochou mlieka. Challah prikryte čistou utierkou a nechajte 2 hodiny kysnúť.

Po vykysnutí challah opäť potrite žĺtkom a posypte sezamovými semiačkami. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 25 minút.