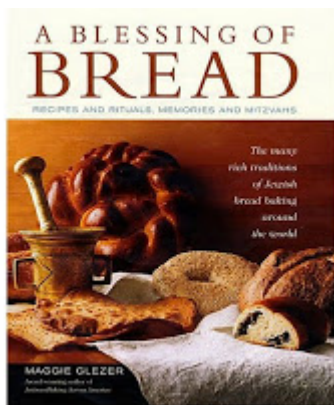


Uit de keuken van Levine: Recept Challah: Czernowitzer Challah

5-6 minuten



Vorige week plofte er een pakketje op mijn deurmat. Hoera, (weer) een boek: A Blessing of Bread. The many rich traditions of Jewish bread baking around the world van Maggie Glezer. Het boek is nieuw voor mij, maar niet nieuw. Het is namelijk een 2e-hands exemplaar, besteld via Amazon.com. Hoewel? 2e-hands? Het ziet er werkelijk als nieuw uit, alsof het nog nooit is opengeslagen en gelezen. De prijs inclusief verzendkosten (omgerekend van dollars naar euro's): € 11! De prijs bij Bol.com (exclusief verzendkosten) is € 32,99. Reken maar uit.....

In het kort: in boek staan meer dan 60 (Joodse) recepten. Challah, holiday breads and everyday family breads uit allerlei windstreken. Bij ieder recept staat hoeveel broden (diverse maten en/of kleine broodjes)

je van het deeg kunt maken en een inleidend verhaal. De hoeveelheden worden zowel in cups als in grammen aangegeven. Heldere uitleg. Voorin het boek staan de vele manieren waarop je een challah kunt vlechten heel duidelijk (met foto's erbij) uitgelegd. Opeens kan ik ook een 4-, 5- en zelfs een 6-vlecht maken! Ook hoe je mooie strengen maakt legt Maggie perfect uit. De truc is om ieder stuk deeg (voor 1 streng) eerst met een deegroller tot een dunne lap uit te rollen, niet langer dan de uiteindelijke lengte van de streng. Dit hoeft niet erg netjes, het mag een onregelmatige lap zijn. Deze lap rol je vervolgens op en rol hem dan met je handpalmen heen en weer om een gladde en gelijke streng te krijgen. Eventueel nog verder uitrollen tot de gewenste lengte. Kijk [hier](#) voor uitleg met foto's voor het maken van strengen en een [High four-stranded braid](#).

Het eerste recept wat ik uit dit boek heb gemaakt was meteen raak. Het allerlekkerste brood wat ik in tijden gebakken heb! Ik had wat bedenkingen toen ik het recept las, er wordt namelijk nogal veel olie gebruikt: 110 gram. Gaat dat wel goed en is dat wel lekker dacht ik bij mezelf? Het antwoord is: ja het gaat echt goed en het brood is ontzettend lekker. Heel makkelijk deeg om mee te werken. Ik heb er 8 knoopbroodjes en één 4-vlecht (van 450 gram deeg) mee gemaakt.



Czernowitzer Challah

(twee 450-grams Challahs, één 680-grams Challah +

- drie broodjes of zestien 60-grams broodjes)
- 7 gram droge gist
 - ± 500 gram tarwebloem
 - 170 gram water, ± 25 °C
 - 2 grote eieren + 1 voor de afwerking, op kamertemperatuur
 - 110 gram plantaardige olie (ik heb zonnebloemolie gebruikt)
 - 8 gram zout
 - 55 gram suiker
 - maanzaad of sesamzaad voor de afwerking (optioneel)

Variatie: extra 200 gram rozijnen

Deeg kneden in standmixer: Meng de gist en 100 gram tarwebloem in de kom van de KA. Roer het water erdoor. Laat 10 - 20 minuten onafgedekt staan of totdat het begint te bubbelen.

Roer de eieren, olie, zout en suiker door elkaar en roer dit mengsel door het bloem-/gistmengsel. Met de platte klopper kloppen tot de eieren opgenomen zijn en zout en suiker zijn opgelost. Voeg de resterende (400 gram) bloem in 1 keer toe. Met de deeghaak in maximaal 10 minuten tot een soepel deeg kneden dat van de wand van de kom loslaat. Voor een rozijnenchallah voeg je tijdens de laatste minuten van het kneden de rozijnen toe (eventueel met de hand erdoor kneden).

1e rij: Vorm een bal van het deeg en leg de deegbal in een licht met olie ingevette kom. Laat het deeg in ongeveer 2 uur tot dubbel volume rijzen. Je kunt het deeg ook goed afgedekt in de koelkast zetten (max. 24 uur). NB: het maken van de strengen gaat

makkelijker als het deeg wat kouder is. De 2e rijs zal dan 30 - 60 minuten langer duren.

Vormen: Bekleed 1 of meer bakplaten met bakpapier of een bakmatje. Verdeel het deeg in stukken: 2 stukken van ± 450 gram voor kleinere broden, 1 stuk van ± 680 gram voor een groot brood + 3 stukjes voor kleine broodjes of in 16 stukjes van ± 60 gram voor broodjes.

Vorm de stukken deeg (vlechten of een rond of langwerpig brood; je kunt er alle vormen van maken die je wilt, het kan ook in een bakblik gebakken worden). Het deeg kan nu ook weer maximaal 24 uur in de koelkast bewaard worden. Haal het deeg voor het bakken uit de koelkast en laat op temperatuur komen en rijzen. De rijstijd zal dan $\pm 2 \frac{1}{2}$ uur zijn.



Breaded Knot

(geknoopt broodje). Uitleg [hier](#)



High four-stranded

Braid (hoge vier-vlecht). Uitleg [hier](#)

Leg de gevormde broden op de bakplaat en laat in $\pm 1 \frac{1}{2}$ uur tot driedubbel volume rijzen.

Verwarm 30 minuten voor het einde van de rijstijd de oven voor op 180 °C. Klop het overgebleven ei met een snufje zout los.

De broden zijn genoeg gerezen als je er met een vinger op drukt en het deeg veert niet terug.



Bestrijk het deeg met het los geklopte ei en bestrooi desgewenst met maanzaad of sesamzaad. Bak kleine broodjes in 15 - 20 minuten gaar en bruin, kleine broden (450 gram) in 25 - 30 minuten en het grote brood (680 gram) in 35 - 45 minuten. De broden mogen vrij donker worden. Check na 2/3 van de baktijd of ze niet te donker worden, leg er dan zo nodig een stukje aluminiumfolie op.

Laat de broden op een rooster afkoelen.



