

20. September 2009

Challah nach Jeffrey Hamelman

Nachdem ich mir endlich Jeffrey Hamelmans „Bread“ zugelegt habe, war ich besonders von den vielfältigen Flechttechniken fasziniert und musste zwei davon gleich ausprobieren. Ich habe vor einiger Zeit schon mal eine Challah gebacken. Das Rezept aus „Bread“ variiert aber in Teilen davon. Ich habe einen sechssträngigen Zopf und einen Winstonknoten gemacht. Der Zopf ist noch etwas unförmig und der Knoten optisch zu homogen. Beim nächsten Mal wird's besser...

Hauptteig

- 600 g Weizenmehl 1050
- 300 g Weizenmehl 405
- 80 g Zucker
- 4 Eigelb
- 2 Eier
- 70 g Pflanzenöl
- 290 g Wasser
- 17 g Salz
- 9 g Trockenhefe
- 1 Ei zum Bestreichen

Alle Zutaten auf niedrigster Stufe 3 Minuten und auf mittlerer Stufe 5-6 Minuten verkneten. Die Teigtemperatur sollte bei 25-26°C liegen. 2 Stunden ruhen lassen, aber nach 1 Stunde den Teig einmal falten. Dann die benötigten Teigteile abstechen (in meinem Fall 6 für den Zopf und 6 für den Knoten) und 10-20 Minuten mit Folie abgedeckt ruhen lassen. Anschließend Rollen formen und den gewünschten Zopf oder Knoten formen. Den fertigen Laib mit Folie abgedeckt 1,5-2 Stunden bei 24°C gehen lassen, mit Ei bestreichen und 30-40 Minuten bei 190°C ohne Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 5 Stunden

