Challah-Brot

Unser absolutes Lieblingsbrot!

1 großer Zopf oder 3 kleinere Zöpfe

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 50 min

ZUTATEN

1. 1 Würfel frische Hefe
2. 1 Prise Zucker
3. 550 ml lauwarmes Wasser
4. 2 Eier
5. 125 ml Pflanzenöl
6. Abrieb 1 Bio-Orange
7. Abrieb 1 Bio-Zitrone
8. 1,25 kg Mehl
9. 1 TL Salz
10. 100 g Zucker

11. 1 Eigelb

ZUBEREITUNG

1. Hefe mit 1 Prise Zucker in das lauwarme Wasser bröseln, umrühren und 15 Minuten gehen lassen.
2. Eier mit dem Pflanzenöl und dem Abrieb der Zitronen- und Orangenschale verrühren.
3. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen.
4. Nach der Quellzeit die Hefemischung in die trockenen Zutaten gießen und verkneten.
5. Jetzt die Ei-Öl-Mischung dazugeben und zuerst mit den Knethaken, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
6. Abgedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
7. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Nach der Gehzeit noch einmal kurz durchkneten.
9. Dann den Teig in 4 Stücke teilen. Für den Zopf aus 3 Teilen gleich lange Rollen formen und flechten. Das vierte Teigstück ebenfalls in 3 Stücke teilen und daraus einen kleinen Zopf flechten und auf den großen legen.
10. Das Eigelb mit etwas Wasser mischen und das Brot damit bestreichen.
11. Backzeit: 50 Minuten

TIPP

1. Statt einem großen Brot könnt ihr daraus auch 3 kleinere Hefezöpfe backen. Dazu den Teig in 3 Portionen teilen. Jede Portionen wieder in 3 Stücke aufteilen, diese zu Strängen rollen und flechten.