

Challah, jevrejski sladak hleb



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5** šolja vruće vode
- **1/2** šolje biljnog ulja
- **1** veliko jaje
- **2** žumanca (sacuvajte belanca da premažete hleb pre pečenja)
- **2** kašičice vanile
- **1** kašika suvog kvasca
- **2/3** šolje šećera
- **2** kašičice soli
- **5,5** šolja hlebnog brašna

Priprema

Pripremimo sastojke:

U činiji izmešamo 3 šolje brašna, so, šećer i kvasac, dok dobijemo homogenu smesu. Izmešamo u drugoj činiji, jaje, žumanca, biljno ulje (ja sam koristila kanolu) i 1, 1/2 šolju vruće vode. To sada dospemo u činiju sa brašnom i sve dobro promešamo.

Dodamo još jednu šolju brašna i mesimo dalje. 1/2 šolje brašna dodamo testu i umesimo, a 1/2 sipamo na radnu površinu. Stavimo testo na brašno i mesimo dok se testo ne sjedini. Mesimo još 10 minuta, dok dobijemo testo koje je meko, ali se ne lepi za radnu površinu..Stavimo šerpicu s vodom da prokuva. Testo stavimo u nauljanu činiju i zamotamo u peškir ili kuhinjsku krpu. Stavimo pokriveno testo u sredinu rerne, a ispod stavimo šerpicu sa prokuvanom, znaci vrućom vodom. Zatvorimo rernu. Ostavimo testo u rerni oko 1 sat. Kada izvadimo testo

iz rerne malo ga baacimo na radnu površinu da izgubi višak vazduha. Vratimo u rernu i ostavimo da stoji još sat vremena. Ulupamo belanca. Izvadimo testo iz rerne. Ponovo ga tresnemo i dodamo malo brašna, ako je prelepljivo, Sada je testo spremno da napravimo pletenicu. Podelite testo na dva dela. Jedan deo ostavite u ciniju i prekrite. Drugi deo podelite na cetiri jednaka dela. Tako da na vrhu ostanu spojena.

Sada testo ispletemo. Stavimo pletenicu na tepsiju na koju smo prethodno stavili papir za pecenje. Gornji sloj testa premažemo umucenim belancetom. Isto postupimo i sa prvom polovinom testa koju smo odložili. Sada testo ispletemo. Stavimo pletenicu na tepsiju na koju smo prethodno stavili papir za pecenje. Gornji sloj testa premažemo umucenim belancetom. Isto postupimo i sa prvom polovinom testa koju smo odložili.

Ostavimo challah da naraste, oko 45 minuta. Znacete da je testo spremno za pecenje, ako ga prstom pritisnete i u njemu ostane udubljenje tj testo se ne vrati. Pospemo malo šecera na vrh testa i pecemo oko 20 minuta na 175 stepeni Celzija. Posle 20 minuta izvadimo hleb i ulupanim belancetom još jednom premažemo. Vratimo hleb u rernu i pecemo još 15-tak minuta. Izvadimo hleb iz rerne i probamo da li je pecen. Ovo uradimo tako što kucnemo po dnu hleba, pa ako zvuci šuplje onda je gotov. Ostavimo ga da se ohladi.

Savet

Ovaj hleb sam sluajno probala kod pekara i bio je ljubazan da mi da recept. Naravno moja pletenica nije ni blizu njegovom radu ali ukus je bio približan. Ako sam dobro razumela Jevreji ga pravu za neke sveanosti i jedu esto petkom i subotom. Ne seam se više kog dana sam ga pravila, ali ga toplo preporuujem.