

# Challah med æbler og honning

En helt central del af shabbat måltiderne, som man spiser fredag aften og lørdag middag, er det flettede challahbrød. Også til Rosh Hashanah spiser man challah, men i stedet for det almindelige aflange flettede brød, flettes challahet i et rundt brød, som symboliserer året som en cirkulær helhed. Samtidig kan man tilpasse challahet til de nytårets traditioner ved at tilføje æbler og honning - også uden at det bliver en dessert.



Forberedelse: 20 min. Tilberedning: 50 min



## Ingredienser:

- 3.5 dl lunken vand
- 1 pakke tørgær (pakken indeholder ca. 12g)
  - 1 spsk. sukker
  - 1 stort æg
- 3 store æggeblommer
- 250g flydende honning
  - 2 spsk. rapsolie
- 2 tsk. vaniljesukker
  - 2 tsk. salt
  - 700g hvedemel
- 3 medium æbler (Jeg har gode erfaringer med Granny Smith sorten)
  - Og sukker

## Instruktioner:

Hæld en halv dl lunken vand i en stor skål. Tilføj en pakke tørgær og en tsk. sukker og pisk for at opløse gær og sukker i vandet. Vent 10 min. Tørgæren aktiveres, hvilket kan ses, når det udvider sig og begynder at småskumme. Hvis tørgæren er for gammel aktiveres det ikke, og dejen vil derfor ikke hæve. Er dette tilfældet, må du i supermarkedet efter en frisk pakke.

Når gæren er aktiveret, tilsæt da resten af det lunkne vand, sammen med æg, æggeblommer, honning, rapsolie, vanilje og salt. Pisk det hele godt sammen.

Begynd at tilsætte mel lidt ad gangen, og bland med en stor træske. Når dejen bliver for tyk brug, da dine hænder til at ælte videre.

Fortsæt processen til dejen er glat, smidig og ikke (alt) for klistrende. Mængden af mel kan varieres, så vær' opmærksom på ikke at tilsætte for meget. Stop hellere, når du mener, at dejen føles elastisk og 'rigtig'. Vend dejen ud på et bord og ælt lidt endnu.

Rengør skålen som du har brugt indtil nu, og smør bunden og siderne med rapsolie. Placer dejen tilbage i skålen og vend den, så dejen bliver smurt i olien.

Tildæk skålen med et rent og fugtigt viskestykke og placer skålen midt i en slukket ovn. Fyld et ovnfast fad eller en kasserolle med kogende vand, og placer vandet under skålen med dejen. Luk ovnen (uden at tænde den) og lad dejen hæve i den varme og fugtige klima i en time.

Tag dejen ud efter en time og slå den ned flere gange for at tømme diverse luftlommer, som dejen har skabt. Placer igen dejen i ovnen og lad den hæve i endnu en time.

Mens dejen hæver igen, fyld da en skål med koldt vand og opløs  $\frac{1}{2}$  tsk. salt i det. Skrald æblerne og skær dem i små tern. Læg æbleternene i det letsaltede vand, og stil skålen til side til æblerne skal bruges. Når du skal til at flette brødet, dræn da vandet fra ternene og dup dem tørre med køkkenrulle. Vend da æbleternene med sukkeret (tilsæt evt.  $\frac{1}{2}$  tsk. stødt kanel i sukkeret, hvis du vil)

Tag dejen - som gerne skulle være vokset til dobbelt størrelse - ud af ovnen. Har dejen ikke hævet tilstrækkeligt, lad den da hæve videre i ovnen. Når dejen er klar, slå da luften ud af den og vend den ud på en meldrysset bordplade. Ælt dejen en smule og tilsæt evt. lidt mel, hvis dejen er for klistret. Du vil have dej til to medium store challot (challah brød)

Del dejen i to lige store dele, og gem den ene del under et fugtigt viskestykke, mens du fletter det første brød. Dejen som du arbejder med deles i fire lige store stykker.

Start med en af de fire dele og stræk dejen ud med fingrene i en grov rektangel på ca. 30\*10 cm. Brug evt. kagerulle. Rektanget skal ikke være perfekt, men må ikke være for tynd. Fordel 1/8 af de sukker dækkede æbletern på rektanget (der vil ligge væske i bunden af skålen med æbleternene, undgå så vidt muligt at få væsken med på dejen, da det vil gøre dejen uønsket blød). Placer æblerne i midten og efterlad 1,5 cm uden æbler rundt i kanten af rektanget.

Rul forsigtigt siden af rektanget over æblerne og klem kanterne sammen for at forsegle æblerne inde i dejen. Rul forsigtigt pølsen på bordet for at glatte den ud, ved at presse en smule med dine hænder fra pølsens midte og ud af. Skærer æblerne hul i dejen, reparer da hullet med fingrene inden du fortsætter med at rulle og udglatte pølsen. Drys evt. bordpladen med mere mel, så dejen ikke klistrer. Klem pølsens ender sammen ved når den er omkring 40-45 cm lang.

Gentag processen så du ender med fire æblefyldte pølser, der er klar til at blive flettet. Der er forskellige fletningsmetoder.

Når challahen er færdigflettet placeres det på en bageplade med bagepapir. Forvarm ovnen på 175 grader. Lad dejen hæve i sin flettede form i endnu 30-45min. Du ved, at dejen er færdighævet, når du kan trykke dejen med en finger og trykket forbliver i dejen i stedet for at bounce tilbage. Mens din første challah hæver, kan du flette challah nummer to, som vil hæve, mens din første challah bager i ovnen.

Pensel challahen med æg og drys evt. med lidt rørsukker eller perlesukker, hvis du har lyst.

Hvert challah skal bage i 45 min i alt. For at få det bedste bagning, kan challahet dog bages i etaper. Sæt derfor først en timer til 20 min og placér challahen i midten af ovnen. Efter 20 min, tag da challahet ud og pensel med æg igen. Disse områder udvides ofte under bagningen og kan resultere i hvide sprækker i brødet, hvis de ikke pensles igen. Stil da challahen tilbage i ovnen, omvendt af hvordan det stod før, så modsatte side peger mod ovnens inderside. Ved at vende challahet på den-ne måde, bliver brødet bagt jævnt brunt over det hele.

Bag challahen yderligere 20 min. Hold kontinuerligt øje med bagningen, da challahen kan blive brun hurtigere end det bliver bagt. Når challahen har rigtige farve, tages det ud af ovnen og placeres under et lag sølvpapir inden den bages videre det resterende tid. 2min inden det er færdigbagt tages sølvpapiret af.

Tag dit challah ud af ovnen. Test om det er færdig ved at vende brødet og banke let på undersiden og lyt efter om brødet lyder hult. Pga. æblefyldet tager skal challahet bages længere end almindelige shabbat challot. Lad challahen køle helt af på en rist inden servering.

Tilbage er blot at nyde et lækkert nytårs challah!