

# ZOETE CHALLA

RECEPT VOOR 2 CHALLOT OF 12 KLEINE CHALLETJES

## INGREDIËNTEN

gedroogde gist	10 g
kristalsuiker	60 g
warm water	240 ml
bloem	600 g
zout	10 g
zonnebloemolie	30 ml
honing	20 ml+ 1 el extra
ei	1 + 1 eigeel
sesamzaad	

◆ Doe de gist en de suiker in een kom en doe de helft van het water erbij. ◆ Roer goed met een vork of een kleine garde, zodat al de gist opgelost is en er geen klontjes in zitten. Laat het mengsel staan tot het bubbelt. ◆ Doe de bloem in een andere kom en voeg dan het zout toe. ◆ Meng het gist-/suikermengsel met 300 gram van de bloem. Begin met mengen met een vork en voeg dan de olie, honing en het ei langzaam toe. ◆ Nu begint het kneden! Het echte kneden doe je altijd op een harde ondergrond en dus niet in een kom. Door het water, de olie en het ei zal dit altijd een wat plakkerig deeg blijven, maar door goed te kneden kun je er uiteindelijk een bal van vormen. Voeg langzaam, terwijl je aan het kneden bent, bloem toe. Door goed te kneden activeer je de gluten en hoe beter je kneedt, des te meer je deze activeert en des te luchtiger je brood wordt. ◆ Wanneer het deeg wittig, glimmend en heel elastisch is, heb je genoeg gekneet. Ik houd meestal aan dat ik kneed tot mijn handen schoon zijn en het deeg niet meer blijft plakken. Het goed kneden van deze hoeveelheid deeg duurt ongeveer 10 minuten.

Je ziet al doende dat het resultaat te maken heeft met hoe heet je water is en hoe warm het aanrecht waarop je kneedt. Alleen door het vaak te doen krijg je je eigen perfecte challarecept. Gebruik eens wat meer of minder zout/suiker, kneed langer of korter of misschien wil je wel een ander soort meel gebruiken. ◆ Wrijf de bal in met wat olie, leg in een kom, dek die af en zet weg op een warme plek. ◆ Laat het deeg zo lang mogelijk rijzen, maar in ieder geval 60 minuten. ◆ Het rijzen is klaar wanneer het deeg in omvang is verdubbeld.

◆ Verwarm de oven voor op 180 graden. ◆ Kneed het deeg nog eenmaal door (vooral niet te veel, want dan kneed je de gluten weer weg) en dan is het deeg klaar om gevlochten te worden. ◆ Verdeel het deeg in 6 gelijke bollen. Maak van elke bol een streng en vlecht deze. ◆ Leg bakpapier op de bakplaat en leg daar de challot op. ◆ Laat wat ruimte tussen de challot want ze worden nog groter. ◆ Kluts het eigeel met de eetlepel honing en wat water en bestrijk hiermee de challot. ◆ Strooi wat sesamzaad over de challot; als je van zout brood houdt kun je nu nog wat grof zout toevoegen. ◆ Zet ook een bakje met water in de oven. Dit doe ik omdat je zo een lekkere, krokante korst krijgt. ◆ Bak de challot ongeveer 30-35 minuten. ◆ Ze zijn klaar wanneer ze hol klinken als je op de onderkant klopt. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.



parve



gluten