

CHALLA (חלה, *Teighebe*)

Challá (Betonung auf dem hinteren a!, oder Jiddisch: Chálle) geht zurück auf die Verpflichtung (4. Buch Mose 15, 17–21), einen Teil des Brotteigs den Priestern des Jerusalemer Tempels als Gabe (biblisch: „Teighebe“) zu geben. Auch nach der Zerstörung des zweiten Tempels wurde an der Tradition der Abgabe weiterhin festgehalten. Noch heute wird daher ein Teil des Teigs symbolisch abgetrennt und in den Ofen geworfen.

Jüdinnen und Juden entwickelten seither verschiedene Challa-Rezepte. Die gebackenen Challót (Plural) werden zu Zöpfen geflochten und oft mit Mohn oder Sesam bestreut. Am Schabbat werden zwei Challot aufgetischt in Erinnerung an die Wüstenwanderung der Israeliten nach dem Auszug aus Ägypten, als die doppelte Portion Manna (die von Gott geschickte Verpflegung) nachts vom Himmel fiel (2. Buch Mose 16, 21–23).

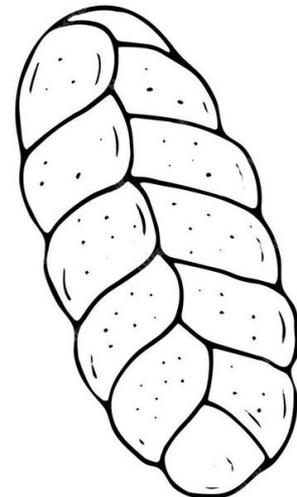
Rezept

Für den Vorteig:

- 1 Teelöffel aktive Trockenhefe
- 170 g Weizenmehl
- 170 ml lauwarmes Wasser

Für den Teig

- ⅓ Tasse/110 g Zucker
- ⅓ Tasse/75 g geschmacksneutrales Öl
- 2 große Eier, bei Raumtemperatur
- 3 Tassen/400 g Weizenmehl (Typ 405) und etwas Mehl zum Kneten des Teiges
- 1 EL/11 g feines Salz
- ½ Tasse/70 g Rosinen oder Sultaninen (optional)
- Mohn oder Sesam zum Bestreuen (optional)



Zubereitung

- In einer Schüssel 60ml lauwarmes Wasser und die Hefe vermischen. Danach das Mehl und das restliche Wasser dazugeben, vermengen, abdecken und beiseitestellen.
- Alle trockenen Zutaten (Zucker, Mehl, Salz) vermengen, danach Öl und zwei ganze Eier (wenn man will auch noch ein Eigelb) unterheben.
- Wenn der Vorteig aufgegangen ist, die Teigmischung hinzufügen.
- Den Teig langsam für etwa fünf bis zehn Minuten kneten. Der Teig sollte nicht zu klebrig und auch nicht trocken sein. Er sollte zu einer zusammenhängenden Masse werden. Den Teig locker mit einem großen Küchentuch abdecken und für ein bis zwei Stunden an einen warmen Ort stellen.
- Den Teig erneut kneten und halbieren. Beide Teile in je drei Portionen aufteilen. Die Portionen ausrollen, sodass je drei lange Streifen entstehen. Die Teigstreifen nebeneinanderlegen und flechten. Den Teig anschließend mit dem verbliebenen Eigelb einstreichen. Man kann auch viele andere Formen flechten, z.B. mit vier oder sechs Teigstreifen und daraus runde Kränze formen.
- Die Challa im Ofen bei 175°C (Ober-/Unterhitze) für 30–40 Minuten backen.