

Rezept

Jüdische Challah

Ein Rezept von Jüdische Challah, am 18.12.2025

Zutaten

30 g Hefe	1 TL Zucker
100 g Hartweizenmehl oder Hartweizengrieß	150 ml warmes Wasser
400 g doppelgriffiges Mehl	1 TL Salz
2 M Eier	75 g weiche Butter
50 g flüssiger Honig	ca. 100 g warmes Wasser
Plastiktüte oder Bratschlauch	Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech	1 Eigelb
1 EL Mohnsamen	1 EL Sesamsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot von 800 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in eine Schüssel bröckeln. Mit Zucker, Mehl und Wasser glatt rühren. Die Schüssel in eine Plastiktüte (Bratschlauch) stecken und an einem warmen Ort ca. 12 Std. (über Nacht) ruhen lassen.
2. Für den Hauptteig das Mehl in einer Schüssel grob mit Salz und dem Vorteig mischen. Die Eier mit der Butter schaumig rühren. Den Honig mit dem Wasser (bis auf eine halbe Tasse, ca. 50 ml) verrühren. Eier-Butter-Masse und Flüssigkeit zum Mehl geben und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzufügen. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen. Ein Backblech einfetten. Den Teigstrang auf dem Backblech zu einer Schnecke zusammenlegen. Beide Teigenden flach drücken und unter den Teig schieben.
4. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Die Teigoberfläche damit bestreichen und sofort mit Mohn und Sesam bestreuen. Die Challah offen an einem warmen Ort noch einmal ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
5. Den Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Wände mit etwas Wasser besprühen oder eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Das Brot auf der zweiten Schiene von unten ca. 45 Min. backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.