

# Challah



This recipe has sentimental value to me because my cousin, Sofi, began making this for our family a few years ago. Now, we always have it on the Shabbat table. This recipe reminds me of all the times we spend together on shabbat. She finally told all of us this recipe a few months ago. Now, it has become a tradition in my family and we all bring it to shabbats for everyone to eat.

Enjoy this Challah Recipe from Maytal, Sofi, and the rest of our family!

## Ingredients:

- 1 cup of warm water
- 2 ¼ teaspoons active dry yeast
- 1 teaspoon granulated white sugar
- 2 large eggs
- ½ cup honey
- 6 tablespoons grapeseed oil, plus more for coating
- 4 ½ cups all-purpose flour, plus more for rolling the dough
- ½ teaspoon kosher salt
- 2 large egg yolks
- 1 teaspoon water

## Directions/Steps:

1. Line a sheet pan with parchment paper.
2. In a large mixing bowl, whisk together the warm water, yeast, and granulated white sugar. Set aside for 5 to 10 minutes, or until foamy.
3. Add the eggs, honey, and oil. Whisk well.

4. Using a stand mixer fitted with a dough hook, add the flour  $\frac{1}{2}$  cup at a time and the salt while mixing on medium-high speed. Mix for 5 to 7 minutes, or until a very smooth dough forms. If using an electric hand mixer fitted with a dough hook, combine the ingredients until a shaggy dough forms, about 2 minutes on medium-low speed then remove the dough from the mixing bowl and knead by hand for about 10 minutes.
  5. Grease another large mixing bowl with oil. Place the dough inside the bowl, cover with plastic wrap, or place it in a warm place for about 1 hour, or until doubled in size.
  6. Lightly flour a clean work surface and rolling pin. Place the dough on the surface, and punch it down 4 times with your hands. Cut the dough into 6 equal dough balls.
  7. Using the rolling pin initially, roll out 6 long pieces then roll them into strands with your hands. Use 3 strands to make each braided loaf.
  8. Place the loaves on the prepared sheet pan, cover with plastic wrap, and place the loaves in a warm place for 1 hour to rise.
  9. Preheat your oven to 325 degrees Fahrenheit.
  10. In a small bowl, using a fork, combine the yolks and water. Remove the plastic wrap from the loaves and brush them with the egg wash.
  11. Put the sheet pan in the oven. Bake for 15 minutes.
  12. Raise the temperature to 425 degrees Fahrenheit, and bake for 5 minutes.
  13. Using oven-safe gloves, remove the sheet pan from the oven. Transfer the loaves to a wire rack, and let cool completely. For leftovers, wrap the remaining loaf in a plastic wrap or keep in an airtight container, and store at room temperature for up to 3 days.
- Tip: add sesame seeds, poppy seeds, or chocolate chips to the top of the challah after you put on the egg wash. It makes this special break even better.

## רכיבים:

- כוס מים חמים 1
- כפיות שמרים יבשים פעילים 2
- כפית סוכר לבן מגורען
- ביצים גדולות 2
- כוס דבש  $\frac{1}{2}$
- כפות שמן זרעי, ועוד לציפוי 6
- כוסות קמח לכל המטרה, ועוד לגלגול הבצק  $4 \frac{1}{2}$
- כפית מלח כשר  $\frac{1}{2}$
- חלמונים גדולים 2
- כפית מים

## הוראות / שלבים:

הוראות / שלבים

מרפדים תבנית עם נייר קלף

קערת ערבוב גדולה להקציף יחד את המים החמים, השמרים והסוכר הלבן מגורר. מניחים בצד למשך 5 עד 10 דקות, או עד לקצף

מוסיפים את הביצים, הדבש והשמן. להקציף היטב

בעזרת מערבול גדילים המצויד בוו בצק, מוסיפים את הקמח  $\frac{1}{2}$  כוס בכל פעם ואת החרץ תוך ערבוב במהירות בינונית-גבוהה. מערבבים למשך 5 עד 7 דקות, או עד שנוצר בצק חלק מאוד. אם משתמשים במיקסר יד חשמלי המצויד בוו בצק, שלב את המרכיבים עד שנוצר בצק מדובלל, כשתי דקות במהירות בינונית-נמוכה, הסר את הבצק קערת ערבוב ולוש ביד כ- 10 דקות

משמנים עוד קערת ערבוב גדולה עם שמן. מניחים את הבצק בתוך הקערה, מכסים בניילון נצמד, או מניחים אותו במקום חם כשעה, או עד להכפלת גודלו

קמח קלות משטח עבודה נקי ומערוך. מניחים את הבצק על פני השטח, ומכות אותו 4 פעמים בידיים. חותכים את הבצק ל 6 כדורי בצק שווים

בעזרת המערוך בהתחלה, גלגל 6 חלקים ארוכים ואז גלגל אותם לחוטים עם הידיים. השתמש ב- 3 גדלים להכנת כל כיכר קלועה

מניחים את הכיכרות על התבנית המוכנה, מכסים בניילון נצמד ומניחים את הכיכרות במקום חם למשך שעה לעלות

מחממים תנור לחום של 325 מעלות פרנהייט

בקערה קטנה, בעזרת מזלג, שלבו את החלמונים והמים. מוציאים את מעטפת הפלסטיק מהירות ומלבישים אותם בשטיפת הביצים

הכניסו את התבנית לתנור. אופים 15 דקות

העלו את הטמפרטורה ל 425 מעלות פרנהייט, ואפו למשך 5 דקות

בעזרת כפפות בטוחות לתנור, הוציאו את התבנית מהתנור. העבירו את הכיכרות לסל תיל, ותנו להתקרר לחלוטין. לשאריות, עטפו את הכיכר הנותרת בניילון נצמד או מצפץ בכלי אטום, ואחסנו בטמפרטורת החדר עד 3 ימים

טיפ: הוסף זרעי שומשום, זרעי פרג או שוקולד צ'יפס לראש החלאה לאחר שתלבש את שטיפת הביצים. זה הופך את ההפסקה המיוחדת הזו אפילו טובה יותר

תיהנו מתכון חלה זה ממיטל, סופי ומשאר בני משפחתנו