

Challah Ekmeği

Bu geleneksel Yahudi tarifiyle otantik challah ekmeği yapmayı öğrenin. Shabbat ve özel günler için mükemmel olan zengin, altın renkli örgü ekmeği.

3h 30min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

4h 5min

TOPLAM

8

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak su
- 2 çay kaşığı maya
- 4 bardak un
- 1 bardak şeker
- 2 yumurta
- 1 yumurta sarısı
- 1 bardak kanola yağı
- 2 çay kaşığı tuz

Yapılışı

- Mayayı aktif hale getirin**

1 su bardağı suyu 105-110°F (40-43°C)'ye ısıtın. 2 çay kaşığı mayayı ılık suda çözün ve köpüklü ve baloncuklu olana kadar 5-10 dakika bekletin.
- Hamuru yapın**

Büyük bir kasede 4 su bardağı un ve 2 çay kaşığı tuzu çırparak karıştırın. Ortasında çukur açın ve köpüklü maya karışımı, 2 çırpılmış yumurta ve 1 su bardağı yağı ekleyin.
- Pürüzlü hamur oluşana kadar ahşap kaşıkla karıştırın. Unlu yüzeye çevirin ve hamur pürüzsüz ve elastik olana kadar 8-10 dakika yoğurun.**
- First rise**

Hamuru yağlı kaseye yerleştirip tüm yanlarını kaplamak için çevirin. Plastik sargıyla örtün ve sıcak bir yerde hacmi iki katına çıkana kadar 1-2 saat mayalanmaya bırakın.

5 Challah'ı şekillendirin

Hamuru yumrukla bastırın ve 3 eşit parçaya bölün. Her parçayı 16 inç uzunluğunda ip haline getirin, ardından üç ipi birlikte örerek uçları altına katlayın.

6 Second rise

Örgülü somunu pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aktarın. Mutfak havlusuyla örtün ve kabarıp yarı yarıya büyüyene kadar 45-60 dakika mayalanmaya bırakın.

7 Pişirmeye hazırlayın

Fırını 350°F (175°C)'ye ısıtın. 1 yumurtayı 1 yemek kaşığı suyla çırpın ve bu yumurtalı karışımı somunun tüm yüzeyine sürün.

8 Bake

Koyu altın rengi olana ve iç sıcaklığı 190°F (88°C)'ye ulaşana kadar 30-35 dakika pişirin. Dilimlemeden önce tel ızgara üzerinde en az 1 saat tamamen soğutun.

İpuçları

Maya aktivitesini test etmek için ılık suda (105-110°F) bir tutam şekerle 5-10 dakika mayalayın. Aktif maya yüzeyde köpürecek ve baloncuklar çıkaracaktır.

Yoğururken, hamur çok yapışkansa yavaş yavaş un ekleyin. Bitmiş hamur hafif yapışkan olmalı ama kısaca dokunulduğunda ellerinize yapışmamalı.

Hamur ipleri yuvarlanırken geri çekiliyorsa 10-15 dakika dinlenmeye bırakın. Bu gluteni gevşetir ve şekillendirmeyi kolaylaştırır.

Örgü gerginliğini tutarlı tutun ama çok sıkı olmayın. Hamur kabarmak ve pişmek sırasında önemli ölçüde genişleyecek ve aşırı sıkı örgüler yırtılabilir.

Eşit kahverengileşme için yumurtalı karışımı örgünün tüm çatlak ve yanlarına sürün. İpler arasındaki sıkışık yerlere ulaşmak için fırça ya da temiz parmakları kullanın.

Tamamen piştiğinde iç sıcaklık 190°F'ye ulaşmalı. Pişmişliği kontrol etmek için somuna en kalın kısmına anlık termometre sokun.

Sakızimsı doku oluşmasını engellemek için dilimlemeden önce tel ızgara üzerinde tamamen soğutun. Ekmek fırından çıktıktan sonra bile artık ısıdan pişmeye devam eder.

Artan challah'ı plastik sargıya sarın ve bütün olarak ya da önceden dilimlenmiş şekilde dondurun. Donmuş dilimler hızlı kahvaltılar için doğrudan donmuş halde kızartılabilir.