

Castagnaccio, Kastanienkuchen aus der Toskana

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Brot
Hefe
Juedisch

- 1 tb Trockenhefe
- 1 tb Zucker
- 75 ml lauwarmes Wasser
- 1 ts Salz
- 5 tb Pflanzenöl
- 2 Eier, verquirlt
- 750 g Mehl, Type 1050, gesiebt
- 1 Ei, mit einer Prise Salz
; und einer Prise Zucker
; verquirlt, zum glasieren
Sesam- oder Mohnsamen

Challah ist das traditionelle Eier-Hefeteig-Brot in Zopfform, das am Schabbat und an anderen jüdischen Feiertagen serviert wird. In der Regel wird der Zopf geflochten, außer an Rosch Haschana. Für diesen Tag wird ein besonderer, spiralförmiger Laib gebacken, der das Greifen nach dem Himmel in der Hoffnung auf ein glückliches Neues Jahr symbolisiert. Es ist das beliebteste Eierteig-Brot in den Vereinigten Staaten und auch das vielseitigste, weil es mit seiner weichen, kuchenartigen Konsistenz zu den meisten Speisen passt. Hefe und Zucker in der Schüssel einer Küchenmaschine mit Teighaken mischen. Das Wasser unterrühren. Die Oberfläche mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und 10-12 Minuten stehenlassen., bis die Mischung leicht schaumig und blasig ist. Die Küchenmaschine auf geringe Geschwindigkeit schalten und Salz, Öl und Eier gründlich unterschlagen. nach und nach das Mehl zugeben; wenn es vollständig untergerührt ist, ist der Teig etwas klebrig. Die Geschwindigkeit auf mittlere Stufe schalten und 5-7 Minuten kneten, bis der Teig um die Teighaken eine Kugel formt und sich vom Schüssselrand löst. Falls der Teig klebrig bleibt, noch etwas Mehl zugeben und 2 Minuten länger kneten. (Nicht zuviel Mehl zufügen, ein weicherer Teig ergibt ein feuchteres Brot.) Eine große Schüssel dünn ausfetten. Den Teig hineingeben und wenden, um ihn mit Öl zu benetzen. (Auf diese Weise wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Kruste bildet.) Mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und 1 1/2 bis 2 Stunden an einem mäßig warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat; der Platz sollte nicht zu warm sein, sonst wird die Konsistenz ungleichmäßig. Den Teig auf eine dünn bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig kneten. wieder in die Schüssel legen, gut zudecken und 6-8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, um den Teig beim zweiten Mal sehr langsam aufgehen zu lassen. (Wenn der Teig langsam aufgeht, wird die Konsistenz locker und gleichmäßig.) Den Teig auf eine dünn bemehlte Arbeitsfläche geben und vorsichtig kneten. Eine Kugel formen und diese in

zwei gleich große Stücke schneiden. Ein großes Backblech dünn einfetten. Zunächst die erste Hälfte des Teiges verarbeiten, in drei gleich große Stücke schneiden und diese zu Kugeln rollen. Aus jeder Kugel eine lange Rolle von etwa 45 cm Länge und 2,5 cm Breite formen. Die drei Rollen zu einem Zopf flechten und auf eine Seite des Backblechs legen, dabei die Enden unter den Laib schieben. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren und den zweiten Laib formen. Die Laibe mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort

:1 Std. gehen lassen, bis sich ihre Größe fast verdoppelt hat. Den Backofen auf 190° vorheizen. Jeden aufgegangenen Laib mit Eigelb bestreichen und mit Sesam- oder Mohnsamen bestreuen. 40 Minuten backen, bis die Laibe gut gebräunt sind und hohl klingen, wenn man gegen die Unterseite klopft. Auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.