Challes

Wat heb je nodig?

500 g bloem
3 theelepels zout (10 g)
250 ml lauw water
1 zakje droge gist (7 g)
1 dessertlepel suiker
maanzaad of sesamzaad
1 eierdooier, losgeklopt met 1 eetlepel water
bakpapier

Het lekkerste eten van vrijdagavond zijn misschien wel de verse *challes*: twee gevlochten broden met maanzaad. Eerst eet je de challe met alleen een beetje zout. Daarna met wat je lekker vindt.
Hieronder vind je het recept van challes, zoals ze door veel kinderen gebakken worden in de keuken van de Hollanders in het JHM Kindermuseum!

Het deeg:
Meng de bloem met het zout in een grote kom. Maak in een kommetje een papje van de gist, suiker en een beetje van het water uit de maatbeker, en laat het een paar minuten staan. Voeg het gistpapje, als het goed is opgelost, samen met het overige water bij de bloem en meng alles goed door elkaar. Kneed het deeg ongeveer 15 minuten, totdat het soepel en glanzend, maar niet plakkerig is. Dek het af met een vochtige doek en laat het op kamertemperatuur minimaal 1 uur rijzen. Kneed het deeg hierna nog eens kort en laat het weer 15 minuten rijzen.

De challes:
Verdeel voor het maken van meerdere kleine challes het deeg eerst in 16 bolletjes en daarna ieder bolletje in drie gelijke stukken. Rol deze drie stukken uit tot slangetjes van ongeveer 10-12 cm lang. Plak aan één kant de drie slangetjes aan elkaar, vlecht ze samen en kneed de uiteinden ook weer aan elkaar. Bestrijk met een deegkwastje de bovenkant van de challetjes met het water/eierdooiermengsel en bestrooi ze met maanzaad of sesamzaad. Leg de challetjes op een bakblik dat met bakpapier is bekleed en laat ze nog 15 minuten met een droge doek erover rusten, zodat ze nog verder kunnen rijzen. Verwarm de oven voor op 225 °C. Zet het bakblik iets onder het midden van de voorverwarmde oven en bak de challes ongeveer 15 minuten, totdat ze goudbruin zijn.