



Veganer Challah

Ein Rezept von *BesondersGut*
www.besondersgut.ch

ZUTATEN

Vorteig

100g Wasser, zimmerwarm
50g Weizen-Weissmehl
50g Dinkel-Weissmehl
1g Frischhefe

Mehlkochstück

125g Wasser
25g Weizen-Weissmehl

Hauptteig

Vorteig, 30 Min. akklimatisiert
Mehlkochstück, 30 Min. akklimatisiert
375g Weizen-Weissmehl
80g raffiniertes Rapsöl
10-20g Wasser (optional)
0.3g Kurkuma
30g Zucker
8g Hefe
10g Salz

Ahornsirup, Hagelzucker

Veganer Challah

Vorteig

Am Vortag: das Wasser in eine Schüssel geben und die Hefe einrühren. Die Mehle zugeben, mischen und bedecken. Zwei Stunden bei 21–23 °C anspringen lassen, damit die Hefe in Fahrt kommt. Dann bis am nächsten Tag im Kühlschrank reifen lassen. Der Vorteig sollte sich mindestens verdoppeln.

Mehlkochstück

Am Vortag: das Wasser und das Mehl in eine kleine Pfanne geben. Mit einem kleinen Schwingbesen unter ständigem Rühren langsam aufkochen, bis das Gemisch eindickt. Etwas abkühlen lassen und bedeckt bis am nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Teigzubereitung

Am nächsten Tag: den Vorteig und das Mehlkochstück 30 Minuten vor der Teigzubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Alle Zutaten ausser des optionalen Wassers (dieses gegen Ende des Knetvorgangs zugeben falls nötig) in angegebener Reihenfolge in die Teigschüssel geben und 7–8 Minuten auf niedriger Stufe kneten. Der Teig fühlt sich ungewohnt klebrig, sogar leicht gummig an.

Alles gut!

Weitere ca. 5 Minuten auf leicht höherer Stufe kneten und falls nötig 10–20g Wasser unterkneten, bis der Teig geschmeidig und weich ist.

Ideale Teigtemperatur: 23–25 °C.

Luftdicht bedeckt bei 21–23 °C 1 Stunde gehen lassen.

Formen/zweite Teigruhe

Den Teig mit Hilfe der Teigkarte auf die unbemehlte Arbeitsfläche geben. Je nach gewünschter Flechtart die benötigten Teigstücke mit dem Teigabstecher abtrennen und präzise abwägen.

Die Teigstücke zuerst zu Kugeln einschlagen und dann zu Teigtaschen vorformen.

10 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt entspannen lassen und anschliessend mit so wenig Mehl wie möglich zu den benötigten Strängen langrollen.

Die fertigen Stränge leicht bemehlen, den Zopf flechten und auf ein Backpapier legen.

Bedeckt nochmals 30–45 Minuten gehen lassen.

Bestreichen/Backen/Topping

Den Zopf kurz vor dem Backen mit Ahornsirup bestreichen und im sehr gut vorgeheizten Ofen bei 190 °C ohne Dampf 35–45 Minuten backen. Noch warm nochmals mit Ahornsirup bestreichen und falls gewünscht mit Hagelzucker bestreuen.