

## Challah

Pour une belle challah:

- 580 g de farine T45
- 70 g de sucre
- 3 cc de levure de boulanger déshydratée
- 2 oeufs + 1 jaune (réserver le blanc pour dorer)
- 50 g d'huile d'olive
- 2 cc de sel
- 200 g d'eau tiède



Ici le pétrissage se fait au robot (avec le crochet) mais bien sûr vous pouvez le faire à la MAP ou encore à la main. La levure sèche peut être remplacée par de la levure fraîche mais dans ce cas, la délayer dans l'eau (placer alors le sel avec les ingrédients secs).

Dans la cuve, placer les ingrédients secs (farine, sucre, levure) et mélanger. Faire un puits au centre et y mettre les oeufs entiers et le jaune, l'huile, le sel et l'eau. Pétrir environ 15 min (à vitesse 2 sur mon kitchenaid) de façon à obtenir une pâte bien souple (elle reste un peu collante c'est normal). Bien se fariner les mains pour prendre la pâte et la façonner en boule. La redéposer dans le bol fariné. Couvrir et laisser doubler de volume au chaud. (Comme [Michèle](#), je l'ai placée dans mon four à 30° pendant 1h.)

Placer la pâte sur le plan de travail fariné et la partager en 6 morceaux identiques (si nécessaire, peser). Former des boudins de 40 cm de long et les placer côte à côte. Les souder ensemble en haut et commencer à tresser: prendre le brin le plus à droite et le passer **sous** le brin du milieu (en le passant donc SUR les 4 autres). Répéter l'opération jusqu'à la fin tout en redressant la challah au fur à mesure (sinon elle part sur la gauche). Terminer en plaçant les extrémités sous la tresse.



Resserrer un peu la tresse en la déposant sur la plaque (ici ma [plaque perforée](#) couverte d'un [tapis de cuisson](#)). Couvrir d'un torchon propre et laisser lever de nouveau 1h (ou comme moi 30 min dans mon four à 30°).

Badigeonner la challah de blanc d'oeuf et enfourner dans le four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer) et cuire 30 min à 170°. Laisser ensuite refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>