



CHALLAH BROT



QimiQ VORTEILE

- Backwaren bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 5099 G

100 g	QimiQ Rahm-Basis
36 g	Zucker
56.7 g	Trockenhefe
474 ml	Wasser, lauwarm
2721.55 g	Weizenmehl Type 1050
95 g	Kosher Salz
400 g	Zucker
72 g	Eigelb
848 ml	Wasser, lauwarm
295.8 ml	Canola Öl

ZUBEREITUNG

1. 36 g Zucker mit dem Wasser und der Hefe glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. In einem Rührkessel Salz, Zucker und Mehl vermischen. Eine Mulde hineinmachen und die Hefemischung hineingeben. Wasser, QimiQ, Eigelb und eine Teil vom Öl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.
3. Restliches Öl nach und nach einarbeiten. Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
4. Teig durchkneten und noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
5. Teig formen, mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35-45 Minuten goldbraun backen.
6. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen.