



# Kanen met Krant

## Ronde challe

**O**p woensdag 9 november kunt u onder leiding van de vermaarde orthodox-Joodse kookboekenschrijfster Jamie Geller challe leren bakken in het Joods Cultureel Centrum in Amsterdam. Tenminste, mits u zowel Joods als vrouw bent, zo laat de website van het Shabbos Project, waar het evenement deel van uitmaakt, weten.

Ik bel de NIHS, die het bakfestijn mede organiseert. “Iedereen die zich opgeeft, wordt gescreend,” vertelt een woordvoerder. Hoe er met niet-Joodse gegadigden wordt omgesprongen, wil hij niet zeggen, maar één ding is zeker: mannen met een bakwens zullen resoluut worden geweigerd. Zo is dat nou eenmaal beslist, mede op halachische gronden. “Hoezo!? Waar staat geschreven dat mannen geen challes mogen bakken?” “Nou, nergens, maar broodbakken vinden wij nu eenmaal een typische vrouwenactiviteit. Wij organiseren genoeg exclusieve mannevenementen. Trouwens, mevrouw Geller had specifiek haar voorkeur uitgesproken voor vrouwelijke cursisten.” “Bedient u zich niet van een prehistorische visie op de rolverdeling tussen man en vrouw?” “Nee.” “Wordt er misschien toplless gebakken?” “Nee.”

Dit recept is bestemd voor mannen én vrouwen van alle gezindten. Omdat Rosj Hasjana voor de deur staat bakken we ronde challes. Er is immers weer een jaar afgerond en een nieuw jaar

breekt aan. Daarnaast symboliseert de ronde vorm de cyclus van het leven. Ook vaak gehoord: de ronde challe representeert een kroon, die op zijn beurt staat voor Gods soevereiniteit.

### 2 challes

- 30 g droge gist
- 30 g suiker
- 250 ml lauw water
- 1 kg patentbloem
- 6 eieren
- 1 el zout
- 100 ml zonnebloemolie
- water
- handvol sesam- of maanzaad

### Bereiding

● Los de suiker op in het lauwe water. Voeg de gist toe (het water mag nu niet warmer zijn dan lichaamstemperatuur). Geef het gistmengsel een kwartier de tijd om een mooie schuimkraag te ontwikkelen.

● Splits drie eieren en zet de eiwitten apart. Voeg de eierdooiers en drie overige eieren samen in een kom. Voeg de zonnebloemolie en het gistmengsel toe. Kneed met de hand of machinaal (met deeghaken) terwijl u

kleine scheutjes water toevoegt. Ga uit van ongeveer 200 ml, maar stop met toevoegen als het deeg mooi elastisch is. Dit duurt zeker 10 minuten. Kneed tegen het einde het zout door het deeg en vorm een bal. Laat afgedekt met een theedoek minstens een uur rijzen op een warme plek.

● Verdeel de helft van het gerezen deeg in vier gelijke strengjes. Vlecht deze als op de foto's tot een ronde challe (mocht je er niet uitkomen, op internet staan tal van instructievideo's). Herhaal met het overgebleven deeg.

● Zet de gevlochten challes nog eens 20-30 minuten onafgedekt weg. Verwarm de oven voor op 190 graden.

● Bestrijk de challes met eiwit en bestrooi met sesamzaadjes of maanzaad. Bak 20 tot 30 minuten midden in de oven. Blijf er de eerste keer bij, want alle ovens verschillen. Zet het brood, als de bovenkant te snel donker wordt, een verdieping lager en draai de temperatuur iets terug. Controleer het brood na 20 minuten. Het is gaar als het hol klinkt wanneer je erop klopt.

[recepten@niw.nl](mailto:recepten@niw.nl)

JIGAL KRANT