

# Receitas

## Challah

- 🕒 Tempo: 20 porções
- 🕒 Serve: 3 horas
- 💬 Dificuldade: Fácil



### Ingredientes:

#### Massa

- 2 tabletes de fermento biológico fresco
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara e ½ (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de Óleo de Algodão Sina Cheff
- 150 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff
- 34 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff
- 17 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff para pincelar
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- Gergelim branco para polvilhar

### Modo de preparo:

#### Massa

Dissolva o fermento na água morna. Acrescente o açúcar e uma xícara (chá) de farinha. Cubra com um plástico e deixe crescer por 40 minutos. Junte os 150 ml de Ovo Pasteurizado Resfriado Sina Cheff, as Gemas de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff, o Óleo de Algodão Sina Cheff, o sal e misture. Comece a adicionar a farinha. Mexa e amasse até obter uma massa firme. De 10 a 15 minutos. Passe o Óleo de Algodão Sina Cheff em uma tigela, coloque a massa e vire para cobrir toda a superfície. Cubra com o plástico e deixe descansar por 1 hora. Amasse novamente (para expelir o ar) e deixe descansar uma segunda vez até dobrar de volume, aproximadamente 30 minutos. Divida a massa em 2 e forme uma trança com cada pedaço de massa. Deixe as tranças descansarem cobertas mais 15 minutos. Pincele com a Gema de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff, polvilhe com semente de gergelim e asse em forno pré-aquecido a 200°C por 30 minutos. Abaixar o forno para 180°C e asse mais 10 minutos até dourar.