THE J.M. SMUCKER Co

Challah au levain Sherwood[MC]

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	30 mins	10	N/A

Ingredients

- 1/2 recette Pâte sucrée Sherwood[MC]
- 1 oeuf, battu
- 2 c. à table (30 mL) de graines de sésame ou de pavot ou un mélange, facultatif

Directions

Déposer la pâte sur une surface bien farinée. La diviser en trois portions égales. Rouler chaque morceau en une corde d’environ 12 po de long. Tresser. Déposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin et couvrir d’un linge de vaisselle. Laisser lever environ 1 heure ou jusqu’à ce que ce soit gonflé. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Badigeonner la pâte avec l’œuf et saupoudrer des graines. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce que ce soit bien doré et que la température interne atteigne 190 °F (88 °C).

Images

