

*This amount is enough to make a blessing for hafrashas challah*

*Please pray for success and a speedy recovery for Yehudit Mirel ba-s Miriam*

A Taste of Challah

# Incredible Challah Dough

## Ingredients

- 1 cup / 230 ml. oil
- 1 – 1 & 1/2 cups (315 grams) sugar
- 2 cups/ 460 ml. boiling water
- 2 cups/ 460 ml. room temperature water
- 2 tablespoons dry yeast / 50 grams (2 oz.) fresh yeast
- 16-17 cups/ 2.250 / 5 lbs. kilos sifted white flour
- 2 eggs
- 2 tablespoons salt

**Method:** Place the ingredients in your bowl in the order listed. Knead for 10-12 minutes. If the dough is too dry, add a bit more water and oil; if it is too wet add a bit more oil and flour. The finished dough should be a little bit sticky. Cover with plastic; let the dough rest for 10 minutes. Knead again for another 3-4 more minutes.

**Note:** This method can be done equally well by kneading the dough by hand.

## In the meantime...

**Do Hafrashas Challah now, as soon as your dough has been prepared.**

Put a few coins in a tzeddaka box. Put your hands on the dough and be mafrish challah; say the blessing. (Text for the blessing can be viewed at [www.aTasteofChallah.com](http://www.aTasteofChallah.com)). Immediately pull off the required piece and hold it up in your right hand, and say **"Harei Zu Challah"** on this small piece; this piece is now your separated challah and must be disposed of as described in my book, *A Taste of Challah*. One method of disposal is to double wrap the separated piece in plastic bags and throw it out. This separated piece cannot be eaten or used.

This mitzvah is very holy and considered an auspicious time for supplications; give yourself time to pray at this opportune moment.

Place the dough inside a large bag to rise until doubled in bulk, about an hour and a half or a bit more. And then, enjoy – punch it down and you are ready to shape! Bake your challahs at 375°F / 190°C; small rolls for 20 minutes, large challahs for 30 minutes.

May your home be filled with the Torah blessing: להניח ברבה אל ביתך, (Yechezkail, 44:30) "In order that blessing may rest in your home..."

All the best, *Tamar Ansh*

**Tamar Ansh** is an internationally-recognized expert on challah and a widely published author and columnist. Her signature bestseller, *A Taste of Challah*, is a photographic guide to **making your challahs the best they can be!** Tamar hosts demos & lectures on challah, workshops for large events, tour groups, and intimate challah parties for bas mitzvahs, yahrtzeits, tzeddakah events, engagements, 'The Kallah's Wedding Day', 'The Ninth Month' segulah, and more. Every show is packed with info, tips, braiding & shaping techniques.

Book a show by writing to [info@atasteofchallah.com](mailto:info@atasteofchallah.com) or purchase a gift card towards a show as a unique gift, available on the website. Sign up for her free newsletter filled with challah tips, traditional Jewish food and inspiration for today's Jewish woman.



**A Taste of Challah, book and shows**

[www.aTasteofChallah.com](http://www.aTasteofChallah.com)

**Making your challahs the best they can be!**

# מתכון לחלות נפלאות!

הכמות מספיקה כדי להפריש ממנה חלה בברכה

התזמורים:

- כוס (230 מ"ל) מים
- כוס וחצי (315 גרם) סוכר לבן, או סוכר חום בהיר
- 2 כוסות (460 מ"ל) מים רותחים
- 2 כוסות (460 מ"ל) מים פושרים
- 2 כפות שמרים יבשים / 50 גרם שמרים טריים
- 16-17 כוסות / 2/ ורבע ק"ג קמח לבן
- 2 ביצים
- 2 כפות מלח

## אופן ההכנה:

הכניסי את כל החומרים לקערה, לפי סדר הופעתם ברשימה. לושי במשך 10-12 דקות. אם העיסה יבשה מדי - הוסיפי מעט מים ושמן. אם העיסה דביקה מדי - הוסיפי מעט קמח. הבצק אמור להיות מעט דביק. כסי בפלסטיק; הנחי לבצק לנוח 10 דקות, ולושי שוב במשך 3-4 דקות. (הלישה יכולה להעשות ביד או במערבל, כבחירתך).

עתה, כשהעיסה מוכנה - **הפרישי ממנה חלה**: תני מטבעות מספר לצדקה, הניחי ידיך על הבצק והפרישי חלה בברכה. (הנוסח באתר, [www.aTasteofChallah.com](http://www.aTasteofChallah.com)). לאחר מכן הורידי מיד פיסה, אחזי אותה ביד ימין, ואמרי על פיסה זו (מיד אחרי הברכה) "הרי זו חלה". זוהי החלה שהפרשת, ואסור להנות ממנה בשום אופן, אלא להיפטר ממנה בדרך כבוד, כפי שמוסבר בספרי "חלה" - טעם של שבת". אחת הדרכים היא לעטוף אותה בשני כיסויי ניילון, ולזרוק אותה לפח.

זמן קיום מצוה זו, המיוחדת לאישה, היא עת רצון. לכן פני לעצמך מספר דקות ונצלי מעמד מיוחד זה לבקש ולהתפלל על הזקוקים לישועה.

עתה הניחי לבצק לטפוח בשקית ניילון במשך כשעה וחצי או יותר, עד שיכפיל את גודלו. ועתה - בהנאה! חבטי בעיסהוהוציאי ממנה את האויר, וצרי את צורת החלות. אפי אותן בתנור שחומם מראש לחום של 375°F / 190°C; לחמניות אפי במשך כ-20 דקות, חלות - במשך כחצי שעה.

יהי רצון שבביתך תשרה תמיד הברכה הכתובה בתורה לגבי החלה: להניח ברבה אל ביתך (יחזקאל מד, ל)

מצרכי, מאי אג

**תמר אנש** היא מומחית בינלאומית לאפית חלות מסורתיות, סופרת מוכרת בעלת טור קבוע. רב המכר שלה, **חלה - טעם של שבת**, הוא מדריך מצולם שיסייע לך להפוך את החלות שלך למוצלחות ביותר! תמר מעבירה הרצאות וסדנאות על מצוות הפרשת חלה באירועים גדולים, לתיירים ולקבוצות קטנות. השיעור מתאים למסיבת בת מצוה, אירועי צדקה, אסיפות משפחתיות, כסגולה לפני לידה, ועוד. כל שיעור מלווה במידע, טיפים, טכניקות ורעיונות קליעה ייחודיים. הזמיני מופע במייל [info@atasteofchallah.com](mailto:info@atasteofchallah.com) או רכשי כרטיס מתנה למופע למי שיקר לך. ואל תשכחי להירשם לניוזלטר החינמי, בו תהני מטיפים על חלות, מתכונים לאוכל יהודי מסורתי והשראה לאישה היהודיה.

**חלה - טעם של שבת - ספר ואופס**

[www.aTasteofChallah.com](http://www.aTasteofChallah.com)

