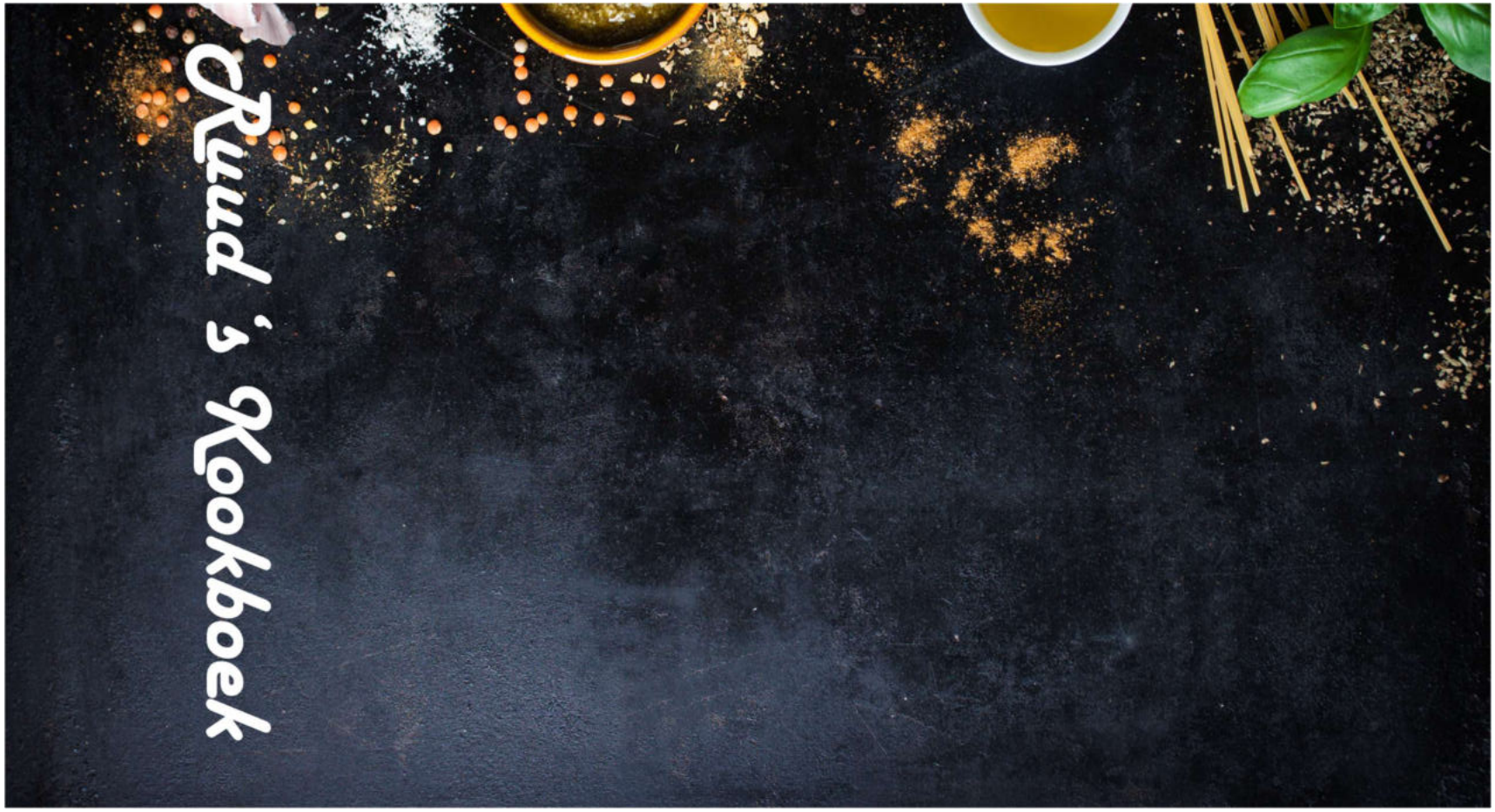


Joodse recepten I v0.3

Inhoudsopgave.

Challah - galla I. 3
Challah - galla II. 4
Pastramisandwich. 5
Gebruikte afkortingen (v2.7). 6

Challah - galla I.



Menugang: -
Keuken: Joodse
Aantal: 1 challah of 2 challot
Sterren: *
Bron: ShalomVoorIsrael.nl

Ingrediënten

750-800 g bloem
2 eieren, gesplitst
1 zk gist, droge
- maan- of sesamzaad (desgewenst)
2 el olie, gesmolten boter of vloeibare margarine
1 el suiker
ca. 300 ml water, lauw
2 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

De Jodengal wordt op Sabbat volgens de Joodse ritus gebroken, in zout gedoopt en gegeten tijdens de gebeden voor de maaltijd.

Begin met het gistmengsel.
Meng de gist, de suiker en een beetje van het water (50-60 ml) en laat het 5 min. staan op kamertemperatuur.
Meng ondertussen de meel en het zout in een ruime schaal, maak een kuiltje in het midden en doe daar de eierdooiers, de vloeibare margarine, het gistmengsel en de rest van het water in.
Meng alles met de handen of een vork door steeds een beetje meel naar het kuiltje toe te werken en daarna alles met de handen tot een bal te kneden.
Kneed het deeg op een met bloem bestoven aanrecht tot een soepele bal.
Leg hem in een schaal, bedek hem met een theedoek en laat minstens 1 uur rijzen, tot het volume verdubbeld is.
Kneed nogmaals krachtig en laat weer rijzen tot dubbel volume (1 á 2 uur)
Kneed nogmaals krachtig en verdeel het deeg (eerst in tweeën voor 2 kleine Challot, daarna) in drie gelijke delen.
Rol ieder deel op een met bloem bestoven aanrecht tot slangen van ongeveer 35 cm.
Druk de uiteinden van 3 slangen op elkaar en vlecht tot een mooi brood (volgens Joods gebruik 2 broden met elk 6 vlechtknopen voor de 12 stammen van Israël).
Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat.
Bestrijk het Challah deeg met eiwit en laat nog ongeveer 1 uur rijzen.
Verwarm de oven voor op 180 C.
Bestrijk het deeg nogmaals voorzichtig met eiwit en bestrooi desgewenst met maanzaad of sesamzaad.
Laat het brood 25 min. bakken totdat het brood goudbruin is (voor 2 kleine Challot de tijd een beetje aanpassen).

Challah - galla II.



Menugang: -
Keuken: Joodse
Aantal: 1 challa
Sterren: *
Bron: Astrid Veltman

Ingrediënten

500 g bloem
1 ei, losgeklopt
25 g gist (of 12 g gedroogde gist)
- maanzaad
25 g margarine, planten-, zachte
2 tl suiker
3 dl water, warm
3 tl zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Doe de bloem in een kom, maak er een kuil in en brokkel daarin de gist.
Strooi over de gist de suiker en giet er een scheutje water op.
Klop met een vork eerst tot een glad gistpapje, voeg de rest van het water toe en klop er 1/3 van de bloem door.
Besla het mengsel 1 min. en dek het beslag af met wat overige bloem.
Zet de kom 20 min. op een warme plaats.
Voeg de margarine en zout toe.
Kneed, rek, vouw en sla het deeg 8-10 min. (machine: 4-5 min.) tot er grote blazen ontstaan en het deeg vanzelf loslaat van de hand.
Vet een bakplaat in.
Neem van het deeg eerst een stukje af van ongeveer 50 g.
Bestuif een werkvlak met bloem, vorm van de rest van het deeg een rol en verdeel deze in 6 stukken.
Maak van de stukjes deeg bolletjes en laat deze op een warme plaats, afgedekt door plastic, 10 min. rijzen.
Sla de bolletjes op het met bloem bestoven werkvlak plat en vorm er rollen van, met duidelijk uitlopende punten, die 20-25 cm lang zijn.
Vlecht met 3 strengen puntige broodjes en plak de bevochtigde uiteinden op elkaar.
Breng de 2 aldus gevormde broodjes over op de bakplaat.
Vorm van de achtergehouden stukjes deeg 2 zeer dunne rolletjes.
Leg deze midden over de lengte van de broodjes en plak de rolletjes onder de punten met vocht vast.
Leg er een stuk plastic over en laat het deeg 20-30 min. op een warme plaats rijzen, bijv. geplaatst op een bak met heet water (tot het volume zich heeft verdubbeld).
Verwarm de oven 10-15 min. voor op 200°C (of gasovenstand 4).
Bestrijk het deeg zorgvuldig met losgeklopt ei en strooi er rijkelijk maanzaad over.
Bak de Jodenbroodjes 1 richel onder de middelste plaats van de oven in 20-25 min. goudbruin en gaar.
Schuif ze uit de oven op een rooster om af te koelen.

Pastramisandwich.



Menugang: Lunch-gerecht
Keuken: Amerikaanse
Personen: 4
Sterren: *
Bron: Lidl

Ingrediënten

1 avocado
12 boterhammen, witte
1 citroen
4 eieren
4 pl kaas, jong belegen
- kip- òf kalkoenfilet, gesneden
- kruiden, Provençaalse
200 pastrami, runder-
4 el mayonaise
1 el mosterd
- sla, veld-
2 tomaten

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Kook de eieren.
Rooster het brood.
Maak met behulp van een eierdopje een gaatje in de hoek van 4 sneetjes toast.
Bak de pastrami 2 min. in een hete koekenpan.
Laat de pastrami uitlekken op keukenpapier.
Maak de avocado schoon.
Snijd de avocado in plakken.
Besprenkel de avocadoplakken met wat citroensap.
Meng de mosterd met de mayonaise.
Besmeer 4 sneetjes toast met het mayonaisemengsel.
Beleg de 4 sneetjes met veldsla, een plakje kippenborstfilet en avocado.
Bestrooi de avocado licht met peper en zout.
Leg hierop nog een sneetje toast.
Besmeer de toast met het mayonaisemengsel.
Beleg de sneetjes toast met veldsla, tomaat, pastrami en kaas.
Leg het sneetje toast met het gat bovenop.
Leg een ei in het gat.
Maak er met 2 satéprikkers een stevig geheel van.
Snijd de sandwiches tussen de prikkers in schuin doormidden.

Tip:

Met gekleurde gekookte eieren leuk voor de Paasdis.

Gebruikte afkortingen (v2.7).



v2.7

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgls	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgls	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgls	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= ½ kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgls	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kblj	Klein blikje
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klnj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje



v2.7

Afkorting	Betekenis
kpj	Kuipje
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbl	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tk	Takje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsj	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Voorbereidingstijd
wgls	Wijnglas
zk	Zak(je)


Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl