

15/09/2020

# 2º Iom Chalá

Aromas & Sabores

## Chalá de Strudel

pela Challah Land

### INGREDIENTES PARA A MASSA

- 1kg de farinha (8 xícaras)
- 100g de açúcar (1/2 xícara)
- 12g de sal (2 colheres chá)
- 14g de fermento (2 colheres de sopa = 1 envelope e meio)
- 100g de óleo (1/2 xícara)
- 2 xícaras de água morna
- 1 gema de ovo para pincelar
- açúcar e canela a gosto

### INGREDIENTES PARA O RECHEIO

- 50g de nozes
- 50g de uva passa
- 3 maçãs
- 1 geleia (270g)
- 1 limão
- 50g de açúcar

## **PARA A MASSA:**

- Em um bowl, misture todo os ingredientes secos (farinha, fermento, açúcar e sal)
- Acrescente o óleo e misture novamente
- Adicione aos poucos a água morna, enquanto mistura e a massa começa a se formar
- Transfira a massa para uma bancada lisa e sove por 10 minutos
- Descanse a massa em um bowl untado com óleo até que dobre de tamanho (varia entre 1h/2h de acordo com a temperatura ambiente)
- Divida sua massa em porções iguais e molde formando rolinhos
- Recheie cada rolinho e trance sua chalá
- Cubra a chalá e descanse novamente por 40 minutos
- Pincele com ovo batido, salpique com açúcar e canela
- Leve ao forno 180° por 25 minutos, ou até que esteja dourada

## **PARA O RECHEIO:**

Descasque e pique as maçãs em cubos pequenos. Esprema o limão sobre as maçãs. Misture as maçãs com as nozes, uva passa, geleia e açúcar a gosto.