

BIRKES

Birkes er det eneste jødiske ord, der er optaget i det danske sprog. På hebraisk kalder man birkes "brachot", som betyder velsignelser. Birkes strøs ud over sabbatbrødet kaldet "challah", der indtager en central rolle i sabbatmåltidet.

Der var ikke bageovne i almindelige boliger i byen i ældre tid, og sabbatbrødet blev købt hos jødiske bagere, men også danske bagere tog brødet til sig. Københavnerne fik smag for birkes, og birkesbrødet er i dag et i hele landet almindeligt udbredt brød. Birkes er i København stadig brød, mens birkes i provinsen snarere er morgenbrød. Morgenbrødet med birkes hedder i København derimod tebirkes.

OPSKRIFT PÅ FLETTET SABBATBRØD (CHALLAH)

4 stk.

50 gr. gær

4 dl lunkent vand

2 æg

1 spsk. salt

2 spsk. olie

2 spsk. sukker

Ca. 1 kg. mel

Æg til pensling

Birkes til pynt.

Sådan gør du:

Gæren smuldres i vandet med 1 tsk. sukker. Lad det stå i 5 minutter indtil gæren er opløst. Tilsæt resten af sukkeret, salt, æg og olie og rør godt rundt. Melet tilsættes lidt ad gangen, og dejen æltes, til den slipper fingrene. Læg dejen i en skål og dæk den til med et fugtigt viskestykke. Lad dejen hæve i ca. 45. minutter.

Slå dejen ned og ælt den på et bord før den deles i fire kugler. Hver kugle deles i 3 dele, som trilles ud til lange pølser og flettes til et brød (se billedet).

Lad brødene efterhæve på bagepladen tildækket med et fugtigt viskestykke i ca. 15-20 minutter. Pensel med æg og drys med birkes.

Bag brødene ved 220° i ca. 30 minutter.

