

Pan jala o challah

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Panes · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0

20 gr	Levadura
250 ml	Agua
3 cucharada/s	Miel
3	Huevos — 1 huevo para pintar
0,50 cucharadita/s	Sal
	Manteca de cerdo
65 gr	Mantequilla
	Semillas amapola — o sésamo
500 gr	Harina de fuerza — 300 gr harina 000, 200 gr harina 0000

ELABORACIÓN

Esta pan jala o challah, lo hice para fin de año, lo hice en forma de espiral porque en la colectividad judía simboliza la continuidad, para el resto del año lo hago con forma de trenza. Les copio lo que dice sobre el challah un libro Challah en hebreo significa ofrenda. Esta especialidad suele prepararse tanto para las festividades como para el shabat, en este caso se le da forma de trenza; donde cada cabo simboliza la paz, la verdad y la justicia, mientras que las semillas simbolizan el mana caído del cielo. Para el Año Nuevo se realiza en forma de espiral, que por no tener principio ni fin es emblema de continuidad. Disolver la levadura en 100 cc del total del agua tibia. Añadir la miel líquida y los huevos. Mezclar con cuchara de madera y agregar de a poco las harinas con la sal, tamizadas, intercalando con el resto del agua tibia y la manteca a temperatura ambiente. Formar una masa tierna. Amasar hasta que obtener una masa lisa y suave. Formar un bollo y colocarlo en un bol enmantecado y darle vuelta para que se unte toda la superficie la manteca (yo esto no lo hice). Cubrir y dejar que duplique su tamaño. Luego, desgasificar la masa, y formar un rollo o cilindro y enrollarlo como un espiral, o dividir la masa en tres cordones, unir los tres extremos y formar una trenza. Colocar sobre una placa enmantecada, cubrir y dejar

levar nuevamente. Pintar la superficie con huevo batido y espolvorear con semillas de amapola. Hornear a 180°C durante 40 minutos aproximadamente La receta no lo dice, pero yo lo cocino con vapor (coloco un jarro con agua hirviendo unos minutos antes de colocar el pan).

MAVILLUM