

# CHALAH (HALA)

## Pan Judío del Shabat

### INGREDIENTES:

250 gramos de harina fuerza  
90 ml de agua TIBIA a 40 °  
90 ml de agua  
8 gr de azucar  
5 gramos de sal  
4 gramos de levadura seca  
40 ml de aceite vegetal  
1 huevo entero

### PROCEDIMIENTO:

- Disolver la levadura en la leche tibia y el agua con una cucharadita de azúcar. Dejar reposar por unos diez a 15 minutos hasta que forme una espuma en la parte superior.
- Aparte mezclar la harina, el azúcar, la sal y posteriormente incorporarle la mezcla de la levadura. Cuando ya esté uniformemente mezclada en la batidora agregarle el aceite hasta que se forme una bola y que el tazón de la batidora esté totalmente limpio.
- Amasar con las manos esa bola en movimientos envolventes unos 10 minutos y luego colocarla en un bowl aceitado cubierto con una toalla de 1.5 – 2 horas .
- Amasar la bola y sacarle el aire por unos 5 minutos y luego dividirlo en 3 partes iguales.
- Amasar cada pedacito con el rodillo y luego enrollar en forma de una tira. Dejar esas 3 tiras reposar por 15 minutos para que el gluten se afloje y permita que se enrollen y se estiren mas facilmente.
- Hacer una trenza y colocar en el molde y nuevamente dejar reposar unos 30 a 40 minutos.
- Se puede pintar por encima con yema de huevo + leche + azucar y si se quiere se le pueden colocar semillas de amapola, ajonjolí .
- Hornear 30 minutos a 176°C
- 

