

HALLAH (ou Challah)



Pain de Chabbat



Le Chabbat c'est le 7eme jour de la semaine dans la religion juive. Il commence - comme tous les jours - la veille au soir. Et chaque vendredi soir pour célébrer le Chabbat, le chef de famille va réciter les « Brakhot » bénédictions sur un pain spécial nommé Hallah

La Hallah ressemble à une brioche mais elle ne contient ni lait, ni beurre (on remplace par de l'eau et de l'huile) car dans la religion juive on ne mélange pas le lait et la viande et, en général, le vendredi soir, on mange de la viande !

Recette d'Annaelle (fine gastronome de notre communauté) facile et peu coûteuse.

Ingrédients pour 6 personnes




- 210 g eau pétillante
- 25 g levure fraîche
- 45 g de sucre
- 790 g farine tamisée
- 4 œufs
- 20 g sel
- 160 g huile ou huile olive

Préparation :

1. Dans une casserole mettre l'eau, la levure (25g) farine (10g) sucre (15g).
2. Monter la température à 37° en mélangeant le tout avec un fouet.
3. Ensuite, rajouter 160 g d'huile, les 4 œufs et battre le tout avec un batteur électrique.
4. Rajouter La farine (175 g) et le sel (20g)
5. Mettre le tout au pétrin 8 minutes
6. Laisser lever la pâte 30 minutes, puis tresser et laisser reposer 45minutes.
7. Badigeonnez de jaune d'œuf et parsemez de sésame.
8. Enfourez à four 210° et baissez à 160° pendant 20minutes + ou – en fonction du four.
9. Laissez refroidir, dégustez !

Chabbat Chalom

Allergène(s) potentiel(s) : œufs, sésame

Niveau de difficulté			
Coût	€	€€	€€€