



Chalàh, il pane della festa

Ingredienti

50 g di lievito di birra

3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino e 1/2 di sale

1 bicchiere di acqua tiepida

600 g di farina 00

2 uova

sesamo q.b.

farina per la spianatoia q.b.

Ho trovato questa ricetta nella rubrica "Il club dell'assaggio" di un vecchissimo numero di "Cioccolato & C."; il club dell'assaggio non è altro che una rubrica dedicata ai lettori dove tutti possono inviare la loro ricetta. Lo "Chalàh" è il pane dello Shabbat (sabato), cioè un pane ebraico che si mangia il giorno di festa, appunto il sabato.

Sciogliere il lievito in una tazza con un cucchiaino di zucchero e mezzo bicchiere d'acqua tiepida, lasciare riposare per circa mezz'ora, finché sarà ben montato.

Mettere la farina a fontana con il sale, le uova (conservare un po' di albume) e lo zucchero, quindi aggiungere il lievito e cominciare ad impastare aggiungendo a poco a poco l'acqua avanzata. Lavorare bene la pasta fino ad ottenere un impasto liscio, lasciar riposare per un'ora in luogo tiepido coperta da un canovaccio.

Riprendere l'impasto, lavorare ancora e lasciar lievitare due ore (deve raddoppiare di volume).

Quando l'impasto sarà raddoppiato dividere in due palle e ognuna di queste in tre palline con cui farete dei filoncini per fare le trecce che lascerete riposare ancora 15 minuti; nel frattempo battere con una forchetta la chiara d'uovo che avete lasciato da parte e pennellarla sul pane, cospargere di sesamo.

Infornare in forno già caldo a 180/200° per circa 30 minuti.

