

Pan Challah o Jalá.

Rendimiento: un pan grande 800 gramos aproximadamente.

INGREDIENTES:

600 gramos de harina de trigo de fuerza.

25 gramos de levadura fresca (7 gramos de seca).

240 mililitros de agua tibia.

6 yemas de huevo.

60 gramos de miel o azúcar.

60 gramos de aceite de girasol o maíz.

10 gramos de sal.

Yema de huevo + una cucharadita de leche para pintar.

Semillas de amapola para decorar.

PREPARACIÓN:

- En un tazón con el agua tibia disuelve la levadura en el agua y espera 5 minutos.
- Agrega la levadura y el agua en un bol con toda la harina, revuelve hasta formar una pasta y déjalo descansar por 20 minutos.
- Agrega a la pasta el resto de los ingredientes, yemas, aceite, miel (azúcar) y sal.
- Amásalo muy bien hasta que la masa quede muy suave y se desprenda de las manos, en amasadora eléctrica por 10 minutos.
- Bolea la masa y colócala en un envase pintado con aceite.
- Déjala fermentar por una hora o hasta que doble su tamaño.
- Lo vuelcas sobre la mesa, le quitas el gas y la dejas descansar por 10 minutos tapado con un paño de cocina.
- Divide la masa en tres partes iguales, las boleas individualmente y las dejas descansar 5 minutos.
- Estira cada bola de masa individualmente, apretando contra la mesa y estirando hasta formar una tira larga como un cordón, repite el proceso con cada bola de masa.
- Coloca las tres tiras de masa juntas sobre la mesa sin apretar.
- Desde la mitad comienza a entrenzar, por un lado, colocando la tira de la derecha al centro, la del centro a la derecha y la de la izquierda al centro y la del centro a la izquierda, hasta llegar a la punta y sellar para que no se desarme.
- Desde la otra mitad de la trenza es a la inversa, la del centro a la izquierda, la de la izquierda al centro, la del centro a la derecha, la de la derecha al centro, hasta llegar a la punta y sellar para que no se desarme.
- Coloca la trenza de pan en una bandeja, con papel de hornear o una manta de silicona. Pinta el pan con una mezcla de yema y una cucharadita de leche.
- Déjalo fermentar por 45 minutos, vuélvelo a pintar con la mezcla de yema y leche, cúbrelo con semillas de amapola.
- Hornéalo en un horno pre calentado a 170° F / 350° C, de 20 a 25 minutos hasta que esté dorado.