

---

# Challah, pane dello Shabbat

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

**Il tipico pane a forma di treccia consumato principalmente in occasione dello Shabbat e durante altre ricorrenze ebraiche.**

Il tipico pane a forma di treccia che viene consumato principalmente in occasione dello Shabbat, la festività del sabato, e durante altre ricorrenze ebraiche.

## Ingredienti per due pani

**Per la treccia:** 1 chilo di farina 00, 1 uovo intero, 1 cucchiaio di lievito secco, 5 cucchiai di olio extravergine d'oliva, 20 grammi di zucchero semolato, 10 grammi di sale fino.

**Per la decorazione:** 1 tuorlo, semi di sesamo.

## Preparazione

Sciogliere il lievito in un bicchiere di acqua tiepida. Disporre la farina setacciata a fontana, nel centro mettere il lievito stemperato, l'olio, il sale e lo zucchero. Lavorare con cura con le mani aggiungendo acqua fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo. Far riposare il composto coperto con un canovaccio per almeno un paio di ore, fino a farlo triplicare di volume.

Passato questo tempo, lavorare nuovamente l'impasto fino a quando si formeranno delle bolle di aria che con la lavorazione inizieranno a scoppiare.

A questo punto dividere la pasta in 2 pezzi e ogni parte in 3. Modellare fino ad ottenere dei serpentoni che utilizzerete per fare una treccia, procedere ugualmente per l'altra metà della pasta. Porre i pani sopra una teglia ricoperta da carta da forno. Far riposare per un'altra ora, fino a far raddoppiare di volume le trecce.

Spennellare la superficie dei pani con il tuorlo sbattuto. Spolverare di semi di sesamo.

Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-30 minuti, fino a far dorare la superficie.

Si potrebbe sostituire il sesamo con i semi di papavero, oppure si potrebbero unire al tuorlo sbattuto 100 grammi di miele, si otterrà un pane dal gusto più dolciastro.