

Jala



La palabra hebrea *jalá* es utilizada generalmente para los dos panes trenzados que forman la base de la comida de Shabat. Pero en su significado más básico, más bíblico y halájico, *jalá* es el trozo de masa que se separa y consagra tradicionalmente a Di-s cada vez que horneamos pan.

25 gr Levadura fresca
1 cuchara Azúcar
¼ vaso agua tibia a fría

- Mezclar todos los ingredientes en un vaso.
- Dejar macerar en sitio calentito unos 15-20 minutos hasta que se forma espuma.

3 vasos harina
70 gr margarina blanda
½ vaso azúcar
2 yemas
½ vaso liquido (agua, leche o un yogurt)
1 cuchara esencia de vainilla
1 cuchara ralladora de limón
Una pizca de sal

- Mezclar todos los ingrediente + los de antes, en bol grande y amasar unos minutos hasta recibir una masa lisa y suave que se separa entera de los laterales del bol (si se pega a las manos añadir un poco de harina pero que no se seque).
- Dejar la masa en el bol cubriéndola con un poco de harina y una tela húmeda para que no se seque y dejar a que se infle en sitio calentito alrededor de una hora y media hasta que sea el doble.

Clara de los 2 huevos
Semillas de sésamo y amapolas

- Hacer serpientes con trozos de la masa y trenzarlos en trenzas de 3 o 4.
- Dejar en una bandeja tapados con tela húmeda unos 30 minutos a que se infle.
- Pintar con la clara del huevo y decorar con semillas de sésamo y/o amapolas.

Hornear a 180º unos 20 a 40 minutos o hasta que esté dorada (depende del tamaño de la Jala)