

Délices de shabbat : la halla

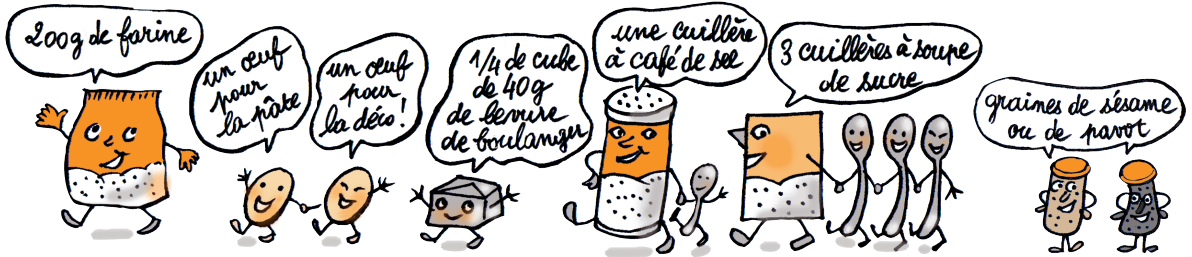


La halla est un pain doux et savoureux, un peu sucré et un peu salé. Deux de ces pains tressés occupent le centre de la table de shabbat et parfument toute la maison. Mais qu'est-ce que le shabbat ? Il s'agit d'un jour de fête et de repos. Les juifs se rappellent ainsi que Dieu a créé le monde en six jours et qu'il s'est reposé le septième. Il commence le vendredi soir au coucher du soleil et se termine avec l'apparition des premières étoiles dans le ciel le samedi soir.

La halla est très simple à préparer. Mets ton tablier et c'est parti !

Viens avec ta famille découvrir d'autres ateliers de cuisine au mahJ. Retrouve toutes les activités sur mahJ.org

Pour préparer une halla, il te faut :



1 Dans un bol, dilue la levure dans un fond d'eau tiède et ajoute le sucre. Laisse lever 10 minutes.



2 Dans un saladier, verse la farine, le sel, l'huile, l'œuf, et ajoute la levure levée. Pétris et, si nécessaire, ajoute un peu de farine.



3 Partage la pâte en trois boules et allonges-les en forme de saucisse. Puis tresse-les en natte. Laisse reposer pendant 1 heure.



4 Avant de mettre la halla dans le four préchauffé à 180°, dore-la à l'œuf et décore-la de graines de sésame ou de pavot.



5 Après 25 minutes de cuisson, la halla est prête à être dégustée !

