Chałka

TRADYCYJNE PIECZYWO ZWIĄZANE Z SZABATEM

Wprowadzenie

Na szabatowym stole powinny znaleźć się zawsze 2 chałki. Symbolizują one podwójną porcję manny ofiarowaną Żydom przez Boga na szabat, spędzony na pustyni w drodze z Egiptu. Każda z chałek powinna być spleciona z 6 kawałków (które symbolizują 12 plemion Izraela). Szabatowe, tradycyjnie pieczywo wypiekane jest w piątkowe przedpołudnie. Mimo iż chałka spopularyzowana została na całym świecie i przybiera różne formy, tradycyjna chałka powinna zawierać składniki neutralne, parwe – czyli nie mięsne i nie mleczne, aby można było ją jeść zarówno na słono, jak i słodko.

SKŁADNIKI (2 SZTUKI)

- 185 ml wody w temperaturze pokojowej
- 6 g drożdży suszonych instant
- 570 g mąki chlebowej pszennej typ 650
- 80 g (mniej więcej 1,5 szt.) całych jajek (schłodzonych)
- 40 g (ok. 2 szt.) żółtek (schłodzonych)
- 45 g białego cukru
- 50 ml oleju ryżowego
- 11 g drobnej soli
- reszta jajka po odmierzeniu ilości do ciasta, ok. 20 g
- 2 łyżki nasion sezamu lub maku

Sposób przygotowania

- ### Krok 1
  Połącz wodę z drożdżami i dokładnie wymieszaj. Dodaj mąkę, całe jajka, żółtka, cukier, olej. Po wymieszaniu składników dodaj sól. Wyrabiaj rękoma przez 20 min. Gotowe ciasto jest gładkie i błyszczące. Przykryj je folią spożywczą i odstaw na ok. 2 godz. w temperaturze ok. 24°C. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.
- ### Krok 2
  Przełóż ciasto na stolnicę i delikatnie ugniataj, żeby pozbyć się powietrza.
- ### Krok 3
  Podziel ciasto na 6 lub 12 identycznych kawałków, w zależności od tego, z ilu wałeczków chcesz zapleść chałkę. Uformuj kulki, przykryj ściereczką i zostaw na 10 min.
- ### Krok 4
  Z kulek roluj wałeczki o długości 35–40 cm i

zapleć 2 chałki.

- ## Krok 5
  Posmaruj je roztrzepanym jajkiem (pozostała po podzieleniu reszta jajka) i odstaw na 45 min w temperaturze ok. 24°C. Przed pieczeniem ponownie posmaruj chałki jajkiem i posyp sezamem lub makiem.

- ## Krok 6
  Piecz ok. 30 min w temperaturze 180° C.

Smacznego!