

HALLOTS (Pain juif) Par Bernard Bénitah



j'ai fait 6 petites hallots avec:

500gr de farine

21 gr de levure fraîche

sucre (50 g)

huile d'arachide (70 ml)

1 œuf de taille moyenne

1 cuillère à soupe rase de sel (15 g)

1 verre d'eau (190 g)

Pour le décor.

1 œuf entier battu / sésames / pavot / graines d'anis

Etapes de la fabrication:

Très important le sel à la fin (ça tue la levure)

1: Dans la cuve du pétrin mettre tous les ingrédients sauf le sel et l'eau.

Mélanger à faible vitesse en ajoutant progressivement l'eau pendant 3 minutes.

Dès que la pâte se forme ajouter le sel, augmenter la vitesse puis pétrir 4 minutes.

La pâte doit être très lisse et très légèrement collante. Fariner, couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 1 heure.

2: Diviser la pâte en 6 parties égales. Etaler avec la paume de la main 3 morceaux puis

façonner chacun en forme de boudin (pâton). Tresser en forme de natte sans serrer.

Répéter l'opération puis déposer chaque tresse sur un papier sulfurisé, couvrir et laisser reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume.

3: Allumer le four à 190°C et badigeonner chaque hala délicatement d'un œuf entier battu avec une cuillère d'eau.

Saupoudrer de sésames puis enfourner pour environ 25 à 30 minutes de cuisson.

La croûte doit être dorée et brillante.

Pour savoir si le pain est cuit, il doit glisser sur le papier.

avec 6 boudins vous faites 2 gros pains, 12 boudins plus fins 4 pains.....

Bon ap!!