

Recette Hallot (pain de shabbat juif)



Photo de la recette

Pain fait par Rachel, fille de Serge Marciano

“Recette très facile et super bonne !”

Pour 4 personnes :

- 500 g de farine
- 2 sachets de levure boulangère
- 1 **oeuf** + 1 jaune pour dorure (à la fin)
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- eau jusqu'à obtention d'une pâte facile à travailler (ex : pâte à pizza)
- graines de sésame ou de pavot (à la fin sur la dorure)

- **Préparation** : 10 mn
- **Cuisson** : 20 mn
- **Repos** : 10 mn
- **Temps total** : 40 mn

-
- **Préparation**
-

1Mélanger farine, oeuf, sucre, sel, levure et eau petit à petit.

2Pétrir la pâte pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse (ne pas hésiter à rajouter de l'eau ou de la farine si besoin).

3Laisser reposer 10 à 15 minutes.

4Faire 3 boules. Les **travailler** une à une et les faire rouler sous les mains en forme de baguette. Les assembler ensuite et former une tresse.

5Lorsque la tresse est faite, faire la dorure (jaune d'oeuf + un peu d'eau).

6Etaler la dorure sur le pain à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Rajouter ensuite sur la dorure les graines de sésame ou de pavot. Enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 20 minutes. **Piquer** à l'aide d'un couteau pour savoir si c'est cuit.

Possibilité de faire 3 petits pains au lieu d'un gros pour avoir plus de croûte