

halla

Ingredienti: 500 g di farina, 20 g. di lievito di birra, 1 cucchiaino di zucchero, sale, 3 cucchiai d'olio, 30 g. di semi di anice, 1 rosso d'uovo per lucidare.

1)- Porre la farina in una ciotola grande.

2)- In una ciotola piccola sciogliere il lievito in acqua tiepida, zucchero e farina. Lasciare al caldo finché l'impasto cresce e diventa spumoso.

3)- Versare il tutto sulla spianatoia, unire sale, olio e semi d'anice. Impastare bene, dividere in 2 parti (dopo aver tolto un pezzetto da bruciare) e far di ciascuna una treccia. Lasciar lievitare ancora $\frac{1}{2}$ ora e infornare in forno molto caldo x 5 minuti, poi abbassare la temperatura e lasciar cuocere x 40 minuti. Per rendere più bella la Halla, spennellarla col rosso d'uovo prima di infornarla.

farina

zucchero

farina

poca acqua tiepida

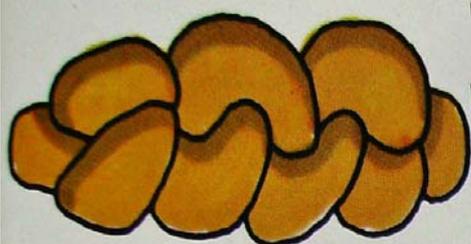
lievito di birra

Olio

semi di anice

Sale

Halla'



Si fa con farina bianchissima perché ci ricorda la manna che il Signore mandò agli Ebrei nel deserto. I pani debbono essere due perché due furono le dosi di manna che Dio fece cadere. Sono fatti a Treccia perché simboleggiano un serto nuziale, infatti il Sabato è paragonato alla sposa. Prima d'infornare se ne brucia un pezzettino dicendo la benedizione in ricordo del Tempo in cui i pani venivano portati insieme alle altre offerte al Tempio di Gerusalemme.