

Hallà o pane del sabato

Ingredienti: 1,250 Kg di farina
5 cucchiaini di olio
25 gr. di lievito di birra
1 uovo

Mettere in una terrina due tazze di farina, un cucchiaino d'olio, l'uovo intero ed il lievito sciolto in acqua tiepida. Mescolare e lasciar riposare per tutta la notte. La mattina seguente versare il composto lievitato sulla spianatora con il resto della farina e dell'olio e qualche cucchiaino d'acqua. Impastare ancora e far riposare di nuovo in luogo caldo.

Indi si taglia un piccolo pezzo di pasta da bruciare dicendo la benedizione e si divide il resto in modo da farne quattro o cinque trecce che si cuociono in forno ben caldo per circa 40 minuti.