

Recette Hallots

FARINE

Sel

LEVURE



Ingédients



Pour 4 hallots

- 1 kg de farine
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cube de levure
- ½ verre de sucre
- ½ verre d'huile
- 1 oeuf
- ½ l. d'eau

EAU



HUILE



SUCRE

Oeuf

Étapes



1. Faire fondre 1 cube de levure dans ½ litre d'eau tiède.
2. Dans la bassine, mélanger la farine, 1 cl. à soupe de sel et ½ verre de sucre.
3. Faire un puit et rajouter le mélange eau / levure en prenant bien soin de ne pas le mettre en contact avec le sel.
4. Ajouter ½ verre d'huile puis l'œuf.
5. Bien pétrir le tout afin que la pâte soit assez molle et légère (si elle est trop collante, on peut ajouter un peu de farine).
6. Laisser reposer minimum 1h30.
7. Procéder à la hafrachat halla puis tresser le pain, dorer avec du jaune d'œuf et enfin ajouter des grains de sésame, de pavot ou de nigel.
8. Enfourner à 200°C pendant 20 à 25 minutes.



Prélèvement de la Halla

Le prélèvement de la halla ou « *Hafrachat Halla* » fait partie des trois mitsvot qui ont été réservées à la femme. Il est dit dans la Torah la chose suivante : « *A partir du prélèvement de la 'Halla, D.ieu dépose Sa bénédiction et procure un mérite à notre âme. La pâte devient ainsi à la fois une nourriture matérielle et spirituelle* ». Le prélèvement de la 'Halla n'est obligatoire que lorsque la pâte est composée de l'une des 5 céréales [blé, orge, avoine, épeautre, seigle], qu'elle appartient à un Juif et qu'elle va être cuite au four.

Quantités



Processus



En dessous de 1,200 kg :
On ne prélève pas

Entre 1,200 kg et 1,560 kg :
On prélève sans bénédiction

À partir de 1,560 kg :
On prélève avec bénédiction

Après avoir prélevé, on enveloppera le morceau de pâte dans un papier aluminium (3 fois de chaque côté) puis on le placera sur la partie basse du four (possible même lors de la cuisson d'un aliment). Si le morceau de pâte est entièrement brûlé il est possible de le mettre dans la poubelle. S'il est impossible de le brûler, on l'enveloppera dans deux sachets plastiques que l'on jettera à la poubelle.



Bénédiction



Après avoir pétri une pâte contenant plus d'1,560 kg de farine, on récite la bénédiction :

« *Baroukh Ata Ado-naï, Élohénou Mélékh Ha'olam, Achèr Kiddéchanou Bémitsvotav, Vétsivanou Léa'frich 'Halla Térouma* »

ברוך אתה ה' אלהינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו וצונו להפריש חלה תרומה
« *Tu es source de bénédictions, Hachem, notre D.ieu, Roi de l'Univers, Qui nous as sanctifiés par Ses commandements, et nous as commandés de prélever la Halla* ».

On prélève une petite partie de la pâte et on dit :

« *Aré zo 'Halla* » הרי זו חלה « *Ceci est la Halla* »

Après avoir récité la bénédiction, il est bon de prier car c'est un moment propice pour faire agréer tous nos souhaits.

