



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

LA HALLA

Pour 6 pains Temps de préparation : 20mn Temps de repos : 1h30 Cuisson : 20-30mn Difficulté : facile

INGREDIENTS

- 1 cuillère à café de sucre semoule
- 5 cuillères à café de levure sèche du boulanger
- 1 verre d'eau tiède
- 3 œufs
- 2/3 verre d'huile végétale
- 3 verres d'eau tiède
- 12-14 verres de farine tamisée (environ de 1,9- 2kg de farine)
- 2 cuillères à soupe de sel fin



Explication :

La semaine après Pessa'h, lorsque nous nous apprêtons à revenir à notre belle Mitsva de la Hafrachat 'Halla, il y a une coutume de former cette première fournée de 'Hallot en forme de clef. Certains forment la 'Halla en forme de clef, alors que d'autres y glissent une clef pendant la cuisson. Quelle que soit la formule adoptée, la signification remonte à la même origine. L'Apter Rebbe (Avraham Yéhochoua Heschel) nous ramène la raison de cette coutume : lorsque les Bné Israël sont sortis d'Égypte et ont été dans le désert, Hachem a pris soin d'eux sans qu'ils n'aient besoin de faire quoi que ce soit. Notamment, la manne tombait et ils n'avaient pas besoin de travailler pour leur subsistance, mais au moment où ils ont mis le pied en Erets Israël, ils n'ont plus pu être passifs et se reposer uniquement sur Hachem, il leur fallait désormais une Parnassa. L'Apter Rebbe nous explique que la « Parnassa » c'est bien plus que « gagner sa vie » d'un point de vue financier, c'est également devenir un contributeur actif dans sa vie,

dans sa communauté, dans sa famille... et comme chaque chose a une porte, l'Apter Rebbe nous explique que la clef représente l'ouverture de la porte de la Parnassa.

Realisation

Dans un bol, mettre la levure, le sucre et le premier verre d'eau tiède. Remuez et laissez la levure s'activer jusqu'à ce que le mélange forme une mousse.

Pendant ce temps, vérifiez les œufs, et dans un grand bol, mettez-y un œuf entier et deux blancs. Conservez les deux jaunes restants pour dorer les 'Hallot à la fin. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils moussent et ajoutez-y ensuite l'huile, puis mélangez de nouveau. Ajoutez un verre de farine tamisée, la levure et mélangez. Ajoutez au fur et à mesure le reste de la farine, le sel et les trois verres d'eau tiède en gardant deux verres de farine de côté au cas où votre pâte serait trop collante. Pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène très souple, mais pas collante. Au besoin, ajoutez un peu de farine ou un peu d'eau si vous voyez que votre pâte est trop souple ou trop ferme.

Couvrez le bol de film plastique et laissez reposer la pâte 1h30 dans un endroit tiède.

La pâte devrait avoir doublé de volume.

Procédez à la Hafrachat 'Halla en vous référant à la fiche sur le lien suivant :

<http://www.torah-box.com/docs-hizouk/hafrachat-hala-pate.pdf>

Puis, formez vos pains en forme de clefs et laissez-les monter sur les plaques pendant 15mn. Vous pouvez alors badigeonner les jaunes d'œufs sur les 'Hallot avant de les saupoudrer de sésame et de les enfourner. Le four doit être préchauffé à 180C.

Chabbath Chalom.