

# РЕЦЕПТ ХАЛЫ

## ИНГРИДИЕНТЫ

**ДРОЖЖИ** 2 УПАКОВКИ | 14 ГР

**САХАР** 1 СТАКАН | 240 МЛ

**МАСЛО** 1 СТАКАН | 240 МЛ

**ЯЙЦА** (2 ШТ.)

**ВОДА** (4½ СТАКАНА) | 1250 МЛ

**МУКА** 2 КГ

**СОЛЬ** 2 СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ | 40 ГР

## ОБОРУДОВАНИЕ

1 БОЛЬШАЯ МИСКА

1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА

1 ЧАШКА (СТАКАН)

1 ВИЛКА

- 1 Вылейте дрожжи в миску, добавив 1/4 стакан воды и 1 стакан сахара. Подождите пока дрожжи растворятся.
- 2 Добавьте половину порции просеянной муки, соль и яйца. Добавьте оставшееся количество теплой воды.
- 3 Замесите тесто. Добавьте растительное масло и замесите тесто снова.
- 4 Замешивайте тесто постепенно добавляя оставшуюся муку, до тех пор, пока тесто не перестанет быть липким.
- 5 Оставьте тесто на 1-2 часа, накрыв полотенцем
- 6 Если вы использовали достаточное (1.66 кг и более) муки, отделите кусок теста и произнесите благословение:

Барух Ата Адонай,  
Элоейну Мелех ha-олам,  
Ашер Кидешану  
Бемицвотав, Вецивану  
Леһафриш хала (Мин ha-иса).

בָּרוּךְ אַתָּה יְיָ אֱלֹהֵינוּ  
מֶלֶךְ הָעוֹלָם, אֲשֶׁר קִדְּשָׁנוּ  
בְּמִצְוֹתָיו, וְצִוָּנוּ לְהַפְרִישׁ חֻלָּה  
מִן הָעִיסָה.

Благословен Ты, Г-сподь,  
Б-г наш, Царь вселенной,  
Освятивший нас Своими заповедями  
И повелевший нам отделять халу (от теста).

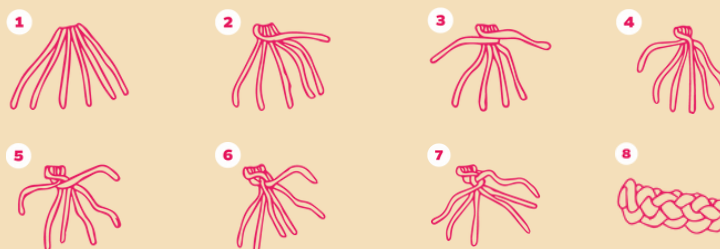
Если вы использовали 1.2 кг муки или более, отделите кусок теста и произнесите:

Харей зу Хала

Вот, это хала

הָרִי זוֹ חֻלָּה

- 7 Отделенный кусок халы нужно сжечь или выбросить, хорошо завернув в 2 слоя бумаги или фольги.
- 8 Раскатайте тесто на жгуты и начните плетение халы:



- 10 Смажьте халу яйцом. По желанию посыпьте сверху (кунжутными семенами, маком, шоколадной стружкой).
- 11 Выпекать при 180° 25-35 минут.
- 12 Выньте готовые халы из духовки и вдохните неповторимый аромат.

Приятного аппетита!

