

INGREDIENTES:

- 1 taza de agua tibia
- ½ taza de azúcar blanco
- 1 cucharada de miel
- ½ taza de aceite vegetal
- 1 ½ cucharadita de sal
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 4 tazas de harina de pan
- 2 ¼ cucharaditas de levadura de panificadora
- 1 huevo batido
- 1 cucharada de agua



Challah casero

Instrucciones de preparación

1. Colocar el agua tibia, el azúcar, la miel, el aceite vegetal, la sal, los 2 huevos, la harina y la levadura en el recipiente de la panificadora en el orden recomendado por el fabricante. Seleccione el ciclo “masa”; pulse inicio.
2. Cuando la máquina haya terminado, saca la masa y colócala sobre una superficie ligeramente enharinada. Perfore la masa y déjela reposar durante 5 minutos.
3. Divida la masa por la mitad y, a continuación, divídala en 3 trozos iguales cada uno. Enrollar en cuerdas de unas 12 a 14 pulgadas, y trenzar en 2 panes de 3 cuerdas cada uno.
4. Colocar con cuidado los panes en una bandeja engrasada, rociarlos con agua, cubrirlos ligeramente con film transparente y dejarlos leudar de 1 a 1 hora y media en un lugar cálido y sin corrientes de aire, hasta que doblen su tamaño.
5. Precalentar el horno a 350 °F (175 °C). En un bol pequeño, bata 1 huevo y 1 cucharada de agua.
6. Untar los panes con la mezcla de huevo. Hornear de 20 a 25 minutos. Si los panes empiezan a dorarse demasiado pronto, cúbralos con papel de aluminio y continúe horneando.