

Actividad para compartir en familia

“SCHLISSEL JALÁ” JALÁ CON FORMA DE LLAVE

Es una segulá (augurio) especial para buen sustento, que el primer Shabat después de Jag HaPesaj, se cocinen jalot en forma de “llave” (Schlissel Challah). Las mismas representan la apertura del portón del sustento, para que tengamos parnasa (Trabajo, abundancia) durante todo el año hasta el próximo Pesaj.

Pueden hacer las Jalot en forma de llave u hornearlas con una llave por encima o por dentro envuelta en papel aluminio. O sea que a medida que la van trenzando la colocan envuelta en papel aluminio en la mitad. ¡Que sea con hatzlajá (suerte) para todos!

¡Qué Jalot!



Receta:

Compartimos esta receta que sale muy rica!. No duden en probarla!!

Salen esponjosas y livianas.

Ingredientes:

1 kilo de harina, 2 cdas. de levadura instantánea, 1 cda de sal, 2/3 vasos de azúcar ,2 vasos de agua tibia, 2/3 vasos de aceite.

Procedimiento:

Poner el agua en un bol con la levadura y esperar diez minutos.

Agregar el azúcar, la harina, la sal y por último el aceite.

Mezclar todo muy bien, y amasar por diez minutos. Dejar leudar por una hora o hasta que la masa se duplique en su tamaño.

Dividir la masa en tres partes iguales y armar las jalot con la forma de llave.

Calentar el horno a temperatura media, 180 grados

Dejar reposar las jalot entre 30 a 45 minutos.

Hornear por 30 minutos aproximadamente!

Los invitamos a enviar fotos al mail del jardín con sus Jalot con forma de llave!

Shabat Shalom para todos! Los morim

