

Кулинария

Рекомендуемый возраст: 4-5 лет

Сильвия Б. Эпстайн "Как новогодняя хала стала круглой"

Автор занятия: Ясна Аксенова



Хала по рецепту Йоси

Йося получил хороший урок и теперь уже больше не зазнается и не гордится, что только он может помогать своему папе печь халы. Ведь он знает, что самое веселое – это печь круглые халы всем вместе!

Давайте закатаем повыше рукава и приготовим свои халы, ароматные, румяные и круглые! А чтобы работа шла скорее, мы можем напевать песенку Йоси.

«Йося знает своё место,
Он умеет делать тесто.
Надавил — размешал,
Получилось много хал».
А вот и фирменный рецепт Йоси!

Ингредиенты

- 3 столовые ложки кунжута
- 10 г активных сухих дрожжей (или 15 г спрессованных сухих дрожжей)
- 2 стакана теплой воды
- 5 стаканов муки
- 2,5 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки меда
- 1 столовая ложка соли
- 2 больших яичных желтка

Приготовление

Подрумяньте кунжут в сковороде на среднем огне около 2 минут. Остудите. Отложите 1 ст. ложку кунжута для посыпки.

В небольшой емкости смешайте дрожжи с двумя столовыми ложками воды и оставьте примерно на 5 минут, чтобы дрожжи начали подниматься.

В миске кухонного комбайна смешайте муку с оливковым маслом, медом и оставшейся водой и перемешайте на низкой скорости, пока не образуется очень мягкое тесто. Добавьте соль, дрожжевую смесь и весь кунжут, кроме того, что вы отложили. Замешивайте на средней скорости, пока тесто не станет мягким и гладким (примерно 10 минут).

Кулинария

Рекомендуемый возраст: 4-5 лет

Сильвия Б. Эпстайн "Как новогодняя хала стала круглой"

Автор занятия: Ясна Аксенова



Смажьте руки маслом и перенесите тесто в большую миску, также смазанную маслом. Накройте ее пищевой пленкой и поставьте в теплое место на час, пока тесто не поднимется. Выстелите 2 противня бумагой для выпечки, слегка смазанной маслом и присыпанной мукой.

Выложите тесто на посыпанную мукой поверхность и слегка вымесите. Разрежьте тесто пополам и оставьте на 5 минут. Каждую половинку скатайте в гладкий шарик. Прикройте чистым полотенцем и оставьте на столе отдохнуть, привыкнуть, запомнить и даже полюбить свою новую (круглую) форму на 10 минут.

А теперь самое интересное – плетение халы! Халу традиционно плетут в форме косички. Говорят, что так задумал влюбленный польский пекарь, который считал, что красивее косы его любимой девушки ничего в природе и быть не может, поэтому праздничному хлебу он придал именно эту форму. Но новогоднюю халу мы будем плести в виде улитки, спираль которой будет символизировать бесконечное счастье, которое ждет нас в новом году.

Раскатайте каждую часть в жгут длиной 45 см и оставьте еще на 5 минут, затем раскатайте каждый жгут до 80 см. Сверните каждый жгут в «улитку», начиная с центра, и заверните конец жгута под низ.

Мы подготовили для вас видео, где наглядно показываем процесс плетения круглой халы, обязательно посмотрите его по этой [ссылке](#)

Перенесите обе халы-«улитки» на лист для выпечки и накройте каждую большой перевернутой миской. Дайте постоять в течение часа, пока халы не увеличатся почти вдвое.

Разогрейте духовку до 200°C.

Взбейте яичные желтки с 1 столовой ложкой воды. Нанесите смесь кисточкой на халы и дайте постоять открытыми 30 минут. Затем смажьте халы яйцом еще раз и посыпьте отложенным заранее кунжутом.

Выпекайте халы на средней полке духовки в течение 30 минут, пока они не станут золотистыми и при постукивании не будут издавать полый звук.

Прежде чем нарезать, полностью остудите.

Приятного аппетита!