

Challah Bread {Jalá o Pan Trenzado}

**Tiempo de Prep
(esperas incl.)**

3 hrs 45 mins

Tiempo de Cocción

35 mins

Tiempo Total

4 hrs 20 mins

Autor: Pemberley Cup & Cakes by Rosa

Tipo de receta: Bread

Origen: Jewish

Raciones: 1 pan (12 rebanadas aprox.)

Ingredientes

(Todos los ingredientes han de estar a [temperatura ambiente](#), salvo que se indique lo contrario)

- 120 ml (1/2 cup) de agua tibia (50-55°C / 120-130° F)
- 5 g (1 1/2 teaspoons) de [levadura seca de panadería](#)
- 420-455 g (3 1/4 - 3 1/2 cups) de harina de trigo floja (+ harina extra para amasar)
- 55 g (1/4 cup + 1 cucharadita) de [azúcar blanco](#)
- 2 cucharaditas de sal
- 2 huevos enteros (L)
- 1 yema de huevo (L)
- 60 ml (1/4 cup) de aceite de oliva suave (o de girasol)
- 1 clara de huevo (L) + 1 cucharada (15 ml) de agua, para pincelar
- Semillas de sésamo o de amapola, para decorar (opcional)



Elaboración

1. En primer lugar, en un cuenco pequeño disolvemos una cucharadita de azúcar en el agua templada, añadimos la levadura y dejamos reposar durante unos 5-10 minutos hasta que se haya formado una capa espumosa en la superficie (si esto no sucediera, significaría que la levadura está pasada y tendríamos que desecharla).
2. Mientras tanto, en el cuenco de nuestra [amasadora, equipada con el accesorio de pala](#), (o en un cuenco grande aparte y una cuchara de madera) mezclamos inicialmente 420 g (3 1/4 cups) de la harina, el azúcar restante (50g - 1/4 cup) y la sal.
3. Seguidamente, hacemos un hueco en el centro de la mezcla anterior y añadimos los dos huevos enteros, la yema de huevo (la clara la reservaremos en el frigorífico para más adelante) y el aceite y mezclamos a velocidad baja hasta que queden bien combinados.
4. A continuación, vertemos la levadura (punto 1) y mezclamos, igualmente a velocidad baja, hasta integrar.
5. En caso de utilizar la amasadora, cambiamos ahora el [accesorio de pala por el gancho de amasar](#) (si vamos a amasar a mano, colocamos la masa sobre una [superficie de trabajo](#) ligeramente enharinada) y amasamos durante unos 6-8 minutos (8-10 si lo hacemos a mano) hasta conseguir una textura suave y elástica -aunque ligeramente pegajosa- pero que se ha de despegar fácilmente del cuenco (o de las manos) y se mantenga compacta en una bola sin deformarse. Si fuera necesario, iremos añadiendo un poco más del resto de la harina durante el amasado (una cucharada cada vez) hasta conseguir la consistencia deseada.
6. Engrasamos ligeramente un cuenco amplio con aceite vegetal y colocamos nuestra bola de masa. Cubrimos con film transparente, bien ajustado, y dejamos levar la masa de cualquiera de las dos formas siguientes: - Refrigeramos durante toda la noche (los levados lentos y en frío aportan un sabor más pronunciado a la masa final); a la mañana siguiente, retiramos y dejamos que se aclimate a temperatura ambiente dentro del cuenco durante unos 30-60 minutos hasta que haya doblado su volumen. O bien, - Colocamos nuestro cuenco en un lugar cálido y alejado de las corrientes de aire durante unas 1 1/2 - 2 horas hasta que duplique su volumen.
7. Cuando estemos preparados para trenzar nuestro *challah*, colocamos la masa sobre una [superficie](#) ligeramente enharinada y la desgasamos presionando unas cuantas veces con los nudillos. Dejamos reposar unos 10 minutos cubierta con un paño limpio de algodón.
8. Con ayuda de una rasqueta de panadero o un cuchillo largo y bien afilado, dividimos la masa en 4 partes iguales (para realizar este paso, es muy útil contar con una [báscula de cocina](#), aunque tampoco es imprescindible que sean exactamente iguales).
9. A continuación, amasamos cada porción de masa (mientras, conviene mantener el resto de porciones cubiertas con un paño para que no se sequen), estirándola con las palmas de las manos hasta conseguir un cabo de unos 40 cm (16") de largo aprox. (Si la masa se resistiera a la hora de estirlarla

- y encogiera, la dejaremos reposar otros 5 minutos (el gluten necesita relajarse un poco más) y volveremos a intentarlo pasado este tiempo.)
10. Seguidamente, colocamos los cuatro cabos de nuestra trenza en paralelo y unimos los extremos superiores con las yemas de los dedos (si les cuesta quedarse unidos, prueba a humedecerte las yemas de los dedos). El trenzado con 4 cabos es muy sencillo; cogemos el cabo de la derecha (o de la izquierda si hay algún zurdo) y lo pasamos por encima del que está junto a él, por debajo del siguiente y por encima del último. Y repetimos el mismo patrón hasta llegar al final. Hemos de procurar que queden más bien holgados, aunque unidos (la masa se expandirá durante el siguiente levado y durante el horneado y necesita espacio), sin estirar ni apretar demasiado. Aquí puedes ver paso a paso el trenzado con 4 cabos; no puede ser más fácil (pincha para ampliar):[gallery type="rectangular" link="none" ids="22214,22215"]
 11. Una vez hayamos llegado al final, pinzamos los 4 cabos con los dedos al igual que al inicio y remetemos ambos extremos bajo el pan formado.
 12. Como si se tratara de un cojín, colocamos las manos en ambos extremos de nuestro pan y lo "mullimos" muy ligeramente para que tome forma y quede más o menos simétrico y ahuecado.
 13. Colocamos nuestro *challah bread* sobre la bandeja del horno, previamente recubierta con papel vegetal de hornear, y lo espolvoreamos con un poco más de harina por toda la superficie.
 14. Cubrimos con un paño de cocina y dejamos levar durante 1 hora aprox. o hasta que casi haya doblado doble su volumen en un lugar cálido y alejado de las corrientes de aire.
 15. Unos 20 minutos antes de que finalice este segundo y último levado, precalentamos el [horno \(eléctrico y sin aire\) a 175°C \(350°F\)](#).
 16. Una vez terminado el segundo levado, retiramos el exceso de harina que pueda haber sobre su superficie con ayuda de un [pincel de repostería](#) seco y pincelamos entonces con la clara de huevo sobrante mezclada con una cucharada de agua toda la superficie y bordes con un nuevo [pincel de repostería](#), haciendo especial hincapié en los pliegues con mucho cuidado de no pinchar la masa recién levada. (Ahora sería en momento de añadir un puñadito de semillas de sésamo o de amapola, las más populares, sobre nuestro *challah bread*.)
 17. Colocamos la bandeja del horno a media altura y horneamos durante unos 30-35 minutos, hasta que haya adquirido un intenso tono dorado y suene a hueco al golpear sobre la base.
 18. Dejamos enfriar sobre una [rejilla](#) antes de cortar y consumir.No hay nada como el pan recién horneado, pero éste en concreto se conserva, a temperatura ambiente, bien envuelto resguardado

Rosa M Lillo ♥

del aire, durante varios días.

Notas

- La masa recién amasada se puede conservar en el frigorífico, bien cubierta con film transparente, hasta 4 días.
- De todos es sabido que una rebanada de *challah bread*, una vez ha perdido su ternura de recién hecho, hace unas insuperables [French Toasts](#).
- Si prefieres endulzar un poco más tu *challah*, no dudes en sustituir el azúcar de la receta por la misma cantidad de miel (en peso).

Recipe by Pemberley Cup & Cakes at <https://pemberleycupandcakes.com/2014/11/25/challah-bread-jala-pan-trenzado/>