

PÃO JUDAICO (CHALLAH)

INGREDIENTES

3 xícaras e 1/2 de água morna
60 g de fermento fresco
1 xícara e mais 1 colher (sopa) de açúcar
2 kg farinha de trigo
3 ovos
1 gema
2 e 1/3 colheres (chá) de sal
1 colher (sopa) baunilha (opcional)
gergelim - opcional

MODO DE PREPARO

TRANÇANDO A MASSA:

Trançando a massa: Dividir em dois pedaços.
Pegue um pedaço e divida em 3.
Amasse cada um como se estivesse fazendo "minhoca".
O tamanho que tem que ficar é pouco menos que a metade do seu braço.
Trance os três pedaços.
Faça o mesmo com a outra metade.
Pincele com gema de ovo e salpique gergelim por cima.
Coloque no forno por 20 minutos.
Esse pão vai bem com tudo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37779-pao-judaico-challah.html>