

# 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>