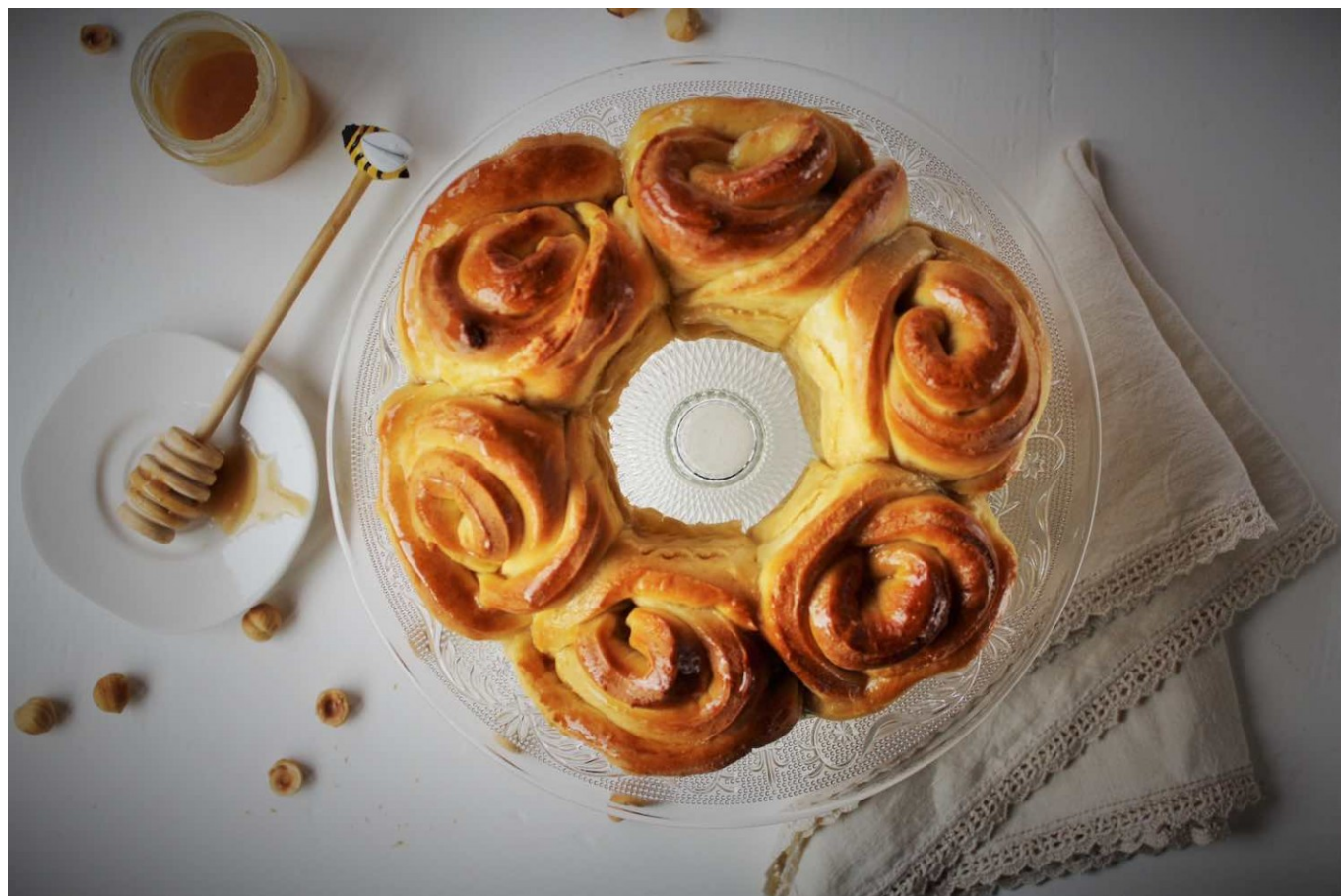


CHALLAH A KM ZERO, IL PANE DEL SABATO



Oggi vi raccontiamo la ricetta della *Challah*, comunemente conosciuta come il “pane del sabato” della tradizione ebraica, realizzata con prodotti esclusivamente toscani a km zero. Farina, sale, zucchero, lievito, uova, olio evo, miele, nocciole sapientemente amalgamate portano ad un risultato di alto livello.

Challah a km zero

Ogni ricetta ha una storia dietro di sé. Quella che vi stiamo per raccontare è una storia che ha origini lontane, nel tempo e nello spazio, che abbiamo scelto di personalizzare, adoperando solo ingredienti selezionati tra prodotti toscani a km zero. Oggi vi proponiamo la *Challah*, comunemente conosciuta come il “pane del sabato” della tradizione ebraica, diverso dal pane che noi conosciamo per il suo sapore tendente al dolce. Non è nostra intenzione stravolgere la simbologia di questo pane così profumato e particolare e

tenteremo, con l'augurio di farlo bene, di raccontarvi prima la sua storia, perché ciascuno possa capire il significato che ha per la cultura ebraica.



La *Challah* originale è una treccia di pasta dolce tipo pan brioche, consumata durante lo *Shabbat* (la giornata del sabato), che per la cultura ebraica rappresenta il giorno del riposo, inaugurato la sera del venerdì con la preghiera del *Kiddush*, la benedizione del vino, del pane e della stessa *Challah*.

Anche la sua forma a treccia, ricoperta spesso di semi di papavero, ha una particolare simbologia legata al numero dei capi di pasta intrecciati: quattro capi simboleggiano l'amore, tre simboleggiano pace, verità e giustizia, mentre i semi evocano i fiocchi di manna scesi dal cielo. Abbiamo altresì scoperto che, seguendo alla lettera la ricetta tradizionale, non è possibile sostituire l'olio evo con il burro o aggiungere yogurt perché, per motivi religiosi, non è consentito abbinare derivati del latte con la carne, alimento che viene solitamente consumato in questa ricorrenza.

Challah toscana a km zero

A farci conoscere questo prezioso pane è stato il contest Re-Cake 2.0, a cui abbiamo partecipato qualche mese fa, nel quale ci veniva chiesto di reinterpretarne con fantasia la ricetta tradizionale. Abbiamo cercato di avvicinarci il più possibile al risultato, personalizzando la forma - non una treccia ma una ciambella di rose - e scegliendo ingredienti che si trovano sul nostro territorio. Ne è nata una *Challah* a km zero!



Ingredienti per una Challah di 24 cm di diametro:

500 gr di Farina 0 Gran Prato

10 gr di Sale

25 gr di Zucchero semolato

9 gr di Lievito secco attivo

1 uovo grande biologico dell'Azienda Palmi di Firenze

40 ml di olio vegetale (noi abbiamo usato un olio evo delle colline pratesi)

40 gr di miele di acacia della Val di Bisenzio, noi abbiamo usato uno dell'Oasi del Miele Marchetti di Prato



60 ml (variabili in base alla farina utilizzata) di acqua tiepida
2 cucchiaini di miele diluito con 1 cucchiaino di acqua bollente
20 gr di nocciole tritate a farina con il mixer

Per la preparazione munitevi di una teglia rotonda di circa 25-28 cm di diametro, foderatela di carta forno e ungete i lati, quindi posizionate al centro dello stampo un coppa pasta di forma rotonda di 5 cm di diametro per conferire la forma a ciambella.

Ricordatevi che va in forno, quindi niente plastica: alluminio o vetro (rivestiti anch'essi di carta forno) sono l'ideale. Mettete quindi sul piano di lavoro tutti gli ingredienti e tutti gli strumenti utili alla buona riuscita della ricetta.

Procedimento per la Challah toscana a km zero:



Prendete la farina Gran Prato di tipo 0 e setacciatela in una ciotola, aggiungendo 10 gr di sale, e iniziate a mescolare, quindi aggiungete il lievito e continuate a mescolare finché tutto non sarà ben incorporato. A questo punto aggiungete i 25 gr di zucchero, l'uovo biologico, i 40 gr di miele d'acacia e procedete all'impastamento, aggiungendo acqua tiepida finché l'impasto non raggiunge una consistenza morbida.

Ungete poi una ciotola con un po' di olio evo toscano e formate una palla con l'impasto - da ungere anch'esso - quindi coprite con la pellicola trasparente e lasciate lievitare fino a che non raddoppia di volume, indicativamente circa un'ora e mezza.

Rivestite quindi la teglia con la carta forno, ungete i lati e mettete al centro il coppa pasta. Dividete a questo punto l'impasto in due parti uguali e stendete ogni parte finché non raggiunge uno spessore di mezzo cm o anche meno, da cui con un coppa pasta ricaverete 6 cerchi uguali, che saranno la base per fare le rose.

Noi abbiamo messo in fila quattro cerchi di 12 cm ciascuno, uno sopra all'altro, affinché ogni cerchio si sovrapponesse con quello inferiore fino a formare un cilindro, da stringere rotolando delicatamente sulla superficie di lavoro. Prendete quindi un coltello affilato, tagliate il rotolo a metà e posizionate ogni pezzo con il lato piatto sulla superficie della teglia, lasciando 2-3 cm tra una rosa e l'altra (cuocendo aumentano di volume).



Ripetete lo stesso passaggio per tante rose quante ne occorrono per riempire lo stampo, quindi coprite e lasciate lievitare per altri 30-40 minuti. Intanto scaldate a 180° il forno, dove la Challah dovrà cuocere per circa 25 minuti, finché non raggiunge una bella doratura.

Mentre aspettate di sfornare, preparate la glassa mescolando due cucchiaini di miele d'acacia della Val di Bisenzio con un cucchiaino di acqua bollente, quindi, una volta tirato fuori il dolce, spennellatelo con questa glassa e lasciatelo raffreddare un po', prima di toglierlo dalla teglia con un coltello affilato. Lasciatelo infine raffreddare su una gratella. La sua consistenza di pan brioche rende adatto questo pane dolce al consumo come fine pasto - da accompagnare volendo con un buon vino dolce da dessert non troppo corposo - o come colazione/merenda, abbinato a un the speziato alla cannella.

La cucina di TuscanyPeople:

Se realizzerete questa buona ed interessante ricetta dello “Challah a km zero” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri due hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social [Instagram](#) e [Facebook](#). Le foto più belle verranno ripostate sui nostri canali e qui in questo articolo.

