

## 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**

**O**gni **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 partico-

lare 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.