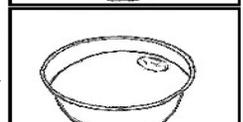
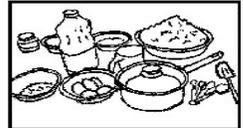


# PAN DE JALA

Harina cernida	2.27 kg=5 lb
Azucar	1 1/3 taza
Sal	2 cucharas
Levadura maquina*	3 cucharas
Agua tibia	5 tazas
Yemas de huevo	5
Aceite	3/4 taza
Semilla de sesamo	1/4 taza

## Quando podemos separar jala?

**La harina debe ser hecha de:** Cebada, centeno, avena, trigo, or espelta. La masa **debe tener algo de agua.** Acerca de la **cantidad de harina** utilizada: **Mas de 3 lb 11 oz = 59 oz = 1.6667 kg:** Separar jala y decir la bendicion.  
**Entre 2 lb 11oz = 43 oz = 1.230 kg y 3 lb 11 oz = 59 oz = 1.6667 kg:** Separar jala pero no decir la bendicion.  
**Menos de 2 lbs 11oz = 43 oz = 1.230 kg:** No separar jala y no decir la bendicion.



Conseguir ingredientes. En un tazón grande cernir harina, agregar azucar, sal y levadura, mezclar. Revizar huevos por manchas de sangre y separar las yemas. Si encuentra una mancha de sangre remueva esa parte, si no se puede remover descarte ese huevo. En otro tazón mezcle yemas con agua tibia; esto agregue y mezcle con los ingredientes secos, mezcle, después agregue aceite y mezcle todo junto. Amase en una mesa como por 15 minutos. Enjuague un tazón grande, seque y engrase con aceite. Ponga la masa ahí y vuelquelo para aceitar todo. Cubra con plastico y una servilleta, deje en un lugar tibio. *\*Si no puede conseguir levadura de maquina: mezcle levadura seca activa con 1/2 taza de agua tibia y una cuchara de azucar, deje reposar por 10 minutos, añada con mezcla de ingredientes secos y humedos, reduzca esa 1/2 taza del resto del agua.* Deje fermentar hasta que duplique, como 2 a 4 horas.

Diga la bendicion diciendo j en vez de k en Elokein, pregunte a un Rabino.

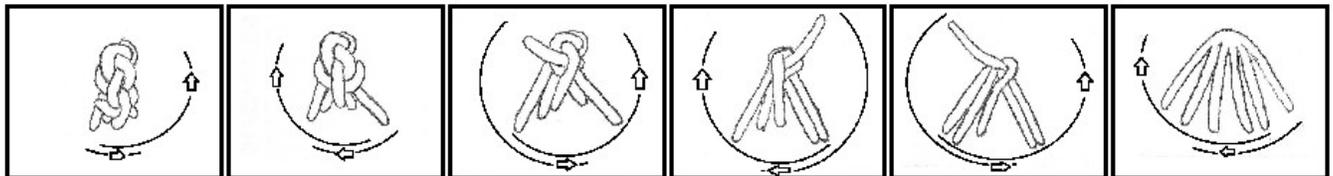
Baruj ata adonay Elokein Melej ha-olam asher kidishanu be-mitzvotav vtzivanu lehafrish jalah	Bendito eres tu Ado-nai nuestro D-os, Rey del universo Que nos ha santificado con sus mandamientos Y nos ha ordenado separar Jala	ברוך אתה יי אלקינו מלך העולם אשר קדשנו במצותיו ויצונו להפריש חלה
---	---	---

Separe masa como de tamaño de un huevo. Agarre la masa y diga:

Jarei zo jalah	Esto es jala	הרי זו חלה
----------------	--------------	------------

La masa que ha separado envuelva dos veces en papel de aluminio y heche a la basura, No se permite consumir.

Hace 4 a 6 jalas: Divida en cuantas desee, y cada una en 6. Forme rollos de 30cm; junte un final y trenze: La segunda trenza va al lado opuesto. La primera trenza va al centro. Repita cuanto necesite.



Oculte los finales, extienda en las charolas enmantecadas o con papel donde se hornearan. Deje fermentar por 20 a 40 minutos para que levante mas. Usando una brocha bañe con huevo mezclado con una cuchara de agua, y rocíe ajonjolí.

Hornee en horno precalentado 200 C por 15 minutos, entonces baje la temperatura a 180 C y continúe horneando por 30 a 45 minutos mas.