

Un Padre Cocinillas

Pan Challah

Hace unos días me llegó una invitación para participar en un concurso con un producto maravilloso, "el oro de España". Y en este caso una variedad, que no había probado nunca, pero que me ha enamorado desde el momento de abrir la botella.



[Aceite de Oliva Virgen Extra, denominación de origen Montes de Toledo](#) variedad cornicabra. Necesitaría un curso de cata para poder describir todo lo que da, pero se resume como EMOCIÓN. Es un aceite lleno de aroma, en el momento en que abres la botella, te llega un olor a aceituna, muy afrutado que es la antesala de lo que nos espera en boca. Sabor afrutado, muy equilibrado en acidez y un color verde maravilloso. Creo que es un aceite ideal para consumirlo, así, en crudo sin mas, tiene la personalidad suficiente para no necesitar nada más.

Pero claro, para un concurso, una tostada de pan con aceite, parece poco, ¿no?. Y le he dado mil vueltas a la receta, el premio lo merece.

Como el aceite, es D.O. Montes de Toledo, he pensado en darle un toque de homenaje a la ciudad de las tres culturas, cristiana, judía y musulmana. Ambas tienen en común el propio aceite de oliva y voy a presentar una receta con un pan judío, un labneh, de origen árabe y el maravilloso aceite de las tierras Toledanas.

Un Padre Cocinillas



En esta receta os pongo como preparar el pan y en un par de días cuelgo la receta del labneh, que va bañado en este maravilloso aceite y aromatizado con tomates secos. La combinación, palabra que es deliciosa. Contrastando el toque dulce del pan con el salado del labneh y todo ello bañado por los aromas del aceite.

El pan Challah tiene una preciosa historia. Es el pan que los judíos, sobre todo sefarditas, toman los sábados, Sabbath, y lo bendicen antes de tomarlo con la siguiente oración (Bendito seas, Dios nuestro señor, Rey del universo, que sacas el pan de la tierra). Este pan representa el mana, con el que Dios alimentó a los judíos durante los 40 años de peregrinación por el desierto, en el Éxodo de Egipto. Y la forma trenzada tampoco es casual, cada brazo de la trenza simbolizan La Paz, la Verdad y la Justicia. Y en la festividad de año nuevo lo hornean además de trenzado circular para simbolizar el deseo de una larga vida.

Tanto la receta como luego su sabor, puede recordar un poco a un brioche, con la diferencia de que no lleva ni leche ni mantequilla ya que por la ley judía no se pueden mezclar derivados lácteos y carne en una misma comida.

INGREDIENTES

Para la masa madre:

70 ml agua.
10 gr. de levadura fresca.
115 gr. de harina de fuerza o normal.

Para el resto:

35 ml de agua.
2 huevos completos.
1 yema de huevo.
45 ml de aceite de oliva virgen D.O. Montes de Toledo, cornicabra.
30 gr. de miel de la Alcarria.
350 gr. de harina (la misma que usemos para la masa madre).
40 gr. de azúcar.
10 gr. de sal.
1 huevo para pintar.

Un Padre Cocinillas

1. Disolvemos la levadura fresca en agua. Una vez disuelta añadimos los 115 gr. de harina, lo movemos bien para que se integre todo y lo amasamos para que quede una masa uniforme. Lo ponemos en un bol y tapado con un film. La nevera hasta el día siguiente que aproximadamente doblé su tamaño. Si tenemos prisa para hacerlo en el día, podemos disolver la levadura en agua tibia y dejar la masa a fermentar a temperatura ambiente y en aproximadamente en un par de horas tendremos doblado el tamaño.



2. Con la masa madre lista, fermentada y doblada en volumen, ponemos en un bol grande la harina restante, la sal y lo mezclamos. Hacemos un volcán con la harina y en el centro vamos poniendo el resto de ingredientes, huevos, yema, miel, azúcar y aceite. Mezclamos todo bien con ayuda de una espátula, seguimos con las manos, hasta que todo este bien integrado y se pege menos a los dedos y entonces lo ponemos en la mesa de trabajo y a amasar. Dependiendo del tipo de harin tardaremos entre 10 y 15 minutos de amasado. Hay que amasar hasta que la masa esté lisita y sin grumos.



Aceitamos con un poco de aceite las paredes de un bol y con un paño húmedo por encima dejamos reposar la masa una hora y media aproximadamente a temperatura ambiente y volverá a doblar el tamaño.

Un Padre Cocinillas

3. Pasado este tiempo hay que dividir en 3 la masa y hacer unos bastones con cada uno de los trozos de próximamente el mismo tamaño. Los trenzamos y pintamos el pan con huevo batido. Esta parte hay que hacerla más o menos rápidamente para evitar que se haga una "costra".



Una vez formada y pintada con huevo la trenza la dejamos otros 90 minutos aproximadamente reposando a temperatura ambiente y sin cubrir. Os aconsejo que la trenza la forméis ya encima del papel de horno o silicona porque si no luego es muy difícil de mover. En esta hora y media la masa vuelve a crecer, la maravilla de las levaduras.



4. Por último volvemos a pintar con huevo y espolvoreamos con azúcar la superficie. Yo no lo hice porque no tenía, pero se puede espolvorear con amapola o sésamo negro.

Un Padre Cocinillas



Y al horno precalentado a 160 grados y en unos 35 minutos está listo.



Como podéis imaginar es un pan dulzón, no demasiado, pero si tiene ese puntillo dulce que le hace distinto. Es ideal para tomar en el desayuno con un buen jamón, bueno con jamón cualquier cosa está buena, con quesos curados... O sólo que está de muerte.

