

# Pan Jalá

Tiempo de preparación: 180 Min



## Ingredientes

**Azúcar:** 150 grs

**Aceite:** 100 cc

**Harina:** 1 Kilo

**Sal:** 10 grs

**Huevos:** 4 Unidades

**Agua:** 300 cc

**Levadura:** 50 grs

**Semillas de sésamo:** c/n

## Preparación de la Receta

- En un bol mezclar huevos con el azúcar, la sal y el aceite.
- Agregar la *harina* mezclada con la levadura desgranada y luego verter el agua.
- Amasar hasta conseguir una masa suave y homogénea.
- Dividir la masa en porciones de 100 gramos cada una y bollar.
- Tapar y dejar *leudar* durante 20 minutos.
- Dar a los bollos forma alargada y dejar reposar de 5 a 10 minutos.
- Con las palmas de la mano alargar hasta obtener cordones de 30 cm de largo y luego trenzar de a 4.
- Humedecer la superficie de las trenzas con agua y espolvorear con semillas de *sésamo*.
- Colocar en placas enmantecadas y dejar *leudar* al doble de su volumen.
- Cocinar en horno a 180 °C durante 20 minutos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pan-jala>