# Pan Jalá



Tiempo de preparación: 180 Min

## Ingredientes

**Azucar**: 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**