

## ***La hallah de Clara (pain de fête)***

Pour 4 pains :

1 kg de farine blanche  
6 dl de lait  
1 cube de levure fraîche (42gr)  
125 gr de beurre ou de margarine  
3 cuillères à soupe de sucre  
3 cuillères à café de sel  
1 œuf pour dorer, graines de pavot

Faire tiédir le lait (au four micro-ondes), dissoudre le cube de levure, ajouter le sucre et le sel. Bien mélanger pour dissoudre. Ajouter le beurre en parcelles, puis la farine.

Pétrir 10 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et élastique. Déposer la boule de pâte dans un saladier couvrir d'un torchon et laisser lever au min. 1 heure dans un lieu tiède, hors des courants d'air.

Diviser la pâte en 4 parties, former les pains tressés, dorer à l'œuf et parsemer le dessus de quelques grains de pavot. Laisser reposer encore 10 minutes, puis enfourner à 180° pendant 20 à 25 minutes (selon la taille des pains). Les tresses sont cuites lorsqu'elles ont une belle couleur dorée et qu'elles sonnent « creux ».

Ces tresses se congèlent très bien, il suffit de passer le pain décongelé quelques minutes au four ou au four micro-ondes avant de le servir.