Challah, il pane ebraico dall’alto valore simbolico

Un lievitato ricco di storia, cultura e fede; una simbologia nascosta e un racconto che viene rivissuto ad ogni panificazione.

Challah (Foto © Carmen Bilotta).

Un impasto simile a quello del *pain brioche*, bianco, soffice, intrecciato e dal sapore leggermente dolciastro: è la **challah**, al plurale *challot*, una delle componenti essenziali del pasto dello shabbat e di tutte le feste ebraiche.

Adatto per accompagnare cibi sia dolci che salati durante i pasti principali o per concluderli, il tipico pane ebraico si rivela ottimo anche se gustato da solo a colazione o merenda e conserva a lungo il profumo e la morbidezza.

Storia e origini della challah

Priva di latte o burro, in rispetto delle regole alimentari ebraiche che non consentono l'assunzione congiunta di carne e derivati del latte, della challah è possibile rintracciare dei riferimenti anche nella **Torah**.

> «Parla ai Figli d'Israele, quando voi sarete entrati nel paese dove sto conducendovi e mangerete del pane, ne sottrarrete un'offerta al Signore» (Torah; Num. 15, 18-19).

È, dunque, questa l'origine del **pane ebraico che viene portato al sabato su ogni tavola** e sempre in coppia a simboleggiare la doppia porzione di manna che Dio elargiva agli israeliani nel deserto alla vigilia del sabato (**shabbat**) e delle feste.

La caratteristica di questo pane, quindi, non risiede tanto nella tipologia di impasto quanto nel suo alto valore simbolico. Si racconta che poiché il popolo ebraico, durante il cammino di quarant'anni nel deserto, non poteva raccogliere la manna al sabato, giorno tradizionalmente destinato al riposo, Dio provvide a donarla in razione doppia ogni venerdì sera. In questo modo, l'avrebbero avuta nella loro disponibilità anche al sabato.

In ricordo di questo evento, ancora oggi, i fedeli preparano i pasti del sabato con almeno due forme di pane, custodite all'interno di panni di stoffa bianchi, uno sopra l'altro, a ricordare lo strato di rugiada che ricopriva sopra e sotto quel prezioso cibo celeste che era la manna.

Le attività previste nello shabat

Lo shabbat, cioè il venerdì sera, è per gli ebrei un momento importante e speciale della settimana. Subito dopo il tramonto del sole, essi recitano una preghiera, il *kiddush*, attraverso cui si rende grazie a Dio di aver creato il mondo e di essersi riposato nel settimo giorno; durante il **kiddush** si benedicono il vino e il pane, la challah appunto

La parola *shabbat*, deriva dal verbo ebraico "shabat" che significa "smettere" e, nello specifico, si riferisce alla regola che prescrive di cessare determinate azioni e attività, prima fra tutte il lavoro.

È la stessa Genesi a raccontarci che Dio, dopo aver creato l'universo in sei giorni, si riposò al settimo. Questo fa si che, ad ogni praticante la religione ebraica, sia richiesto di astenersi dal lavoro e da tutta una serie di attività al venerdì sera per potersi consacrare completamente a Dio il sabato. In realtà, poiché la religione giudaica identifica l'inizio del giorno con il tramonto, **lo shabbat inizia col tramonto del venerdì e termina con il tramonto del sabato**.

Challah: forma e significati

La **forma intrecciata della challah** può avere fino a 12 capi di pasta. Dimensione e intreccio, dunque, variano ma mai casualmente in quanto, ad ogni tipo di intreccio, corrisponde un significato preciso:

- **3 trecce** simboleggiano la **pace, la verità e la giustizia**;
- **4 capi intrecciati** simboleggiano l'**amore** e rappresentano le braccia incrociate degli innamorati;
- **1 treccia a 12 capi o 2 trecce a 6** servite insieme rappresentano le 12 tribù d'Israele, una delle varianti di intreccio meno diffuse presso gli ebrei europei.

I **piccoli semi di sesamo o papavero** che ricoprono il pane, ricordano, invece, i fiocchi di manna che Dio fece cadere dal cielo.

In origine, da questo pane, era prelevata la "**decima**" (*hafrashat*) che veniva offerta a Dio nella

persona del Kohain, uno dei sacerdoti del Tempio. In seguito alla distruzione del tempio i saggi, per evitare che tale tradizione venisse dimenticata dai fedeli, istituirono una sorta di variante nella pratica, che prescriveva di prelevare un pezzetto dell'impasto del peso di circa 30 grammi, da bruciarsi nel forno, invece, di essere consumato. Ancora oggi tale regola viene seguita in ogni casa ebraica e presso i fornai di origine ebraica che bruciano un pezzetto di impasto, dopo averlo avvolto in un foglio di carta stagnola.

La rigida pratica dell'offerta

La parola challah che possiamo tradurre con "perforare" o "fare un buco", originariamente si riferiva proprio al pezzo di impasto che doveva prelevarsi per essere offerto a Dio, più che alla forma del pane.

La preparazione di questo pane e il prelievo dell'offerta, sono considerate da sempre incombenza esclusivamente femminile. La pratica dell'offerta è tuttora severamente regolamentata e implica il rispetto di norme precise.

Innanzitutto l'obbligo di prelevare la challah dipende dalla quantità di farina e dagli ingredienti usati nell'impasto. Essa, infatti, si preleva unicamente dai pani realizzati con farina di avena, grano, orzo o spelta e che nell'impasto contengano acqua.

Se nell'impasto sono stati utilizzati meno di 1200 grammi di farina, la challah non deve essere prelevata. Se, invece, la farina utilizzata è di almeno 1200 grammi la challah si preleva ma senza impartire alcuna benedizione alla stessa perchè la benedizione è prevista solo se il quantitativo della farina pesata è di 1600 grammi o più.

La benedizione va eseguita prima dell'intreccio della pasta e recita:

> «Benedetto tu sia Signore, nostro D-o re dell'universo, che ci hai santificato con questo comandamento, e ci hai comandato di separare la challah».

A questo punto può essere prelevata una parte di impasto di circa 30 grammi, mentre contestualmente chi panifica recita «questa è la challah». Solo a questo punto essa viene avvolta in un foglio di carta stagnola per essere bruciata nel forno.

Challah appena sfornata (Foto © Carmen Bilotta).

Ricetta della Challah

Ingredienti

- 4 bicchieri di acqua tiepida
- 2 cubetti di lievito fresco o 20 g di lievito disidratato in grani o 2 bustine di lievito secco in polvere per pane
- 1 bicchiere di olio di semi leggero
- 1 bicchiere di zucchero
- 2 uova
- 2 cucchiai di sale
- 2 kg di farina
- 2 tuorli d'uovo per spennellare il pane
- semi di sesamo o semi di papavero per decorare il pane

Procedimento

1. In una ciotola capiente, sciogliere il lievito con l'acqua tiepida. Se si utilizza un lievito secco in granelli, meglio lasciarlo riposare un paio di minuti così da riattivarlo.
2. Trascorso questo tempo, aggiungere lo zucchero, l'olio, il sale e le uova. Amalgamare il tutto e, poco per volta, aggiungere anche la farina. Se ne dovrebbero usare circa 2 kg ma, a

seconda di alcune variabili prime fra tutte le condizioni climatiche, la quantità necessaria potrebbe essere inferiore.

3. Quando l'impasto diventa compatto e non si attacca più alle mani o, qualora si utilizzi una planetaria, si stacchi completamente dalle pareti del cestello proseguire la lavorazione su di un piano infarinato per circa dieci minuti. Successivamente trasferirlo in una ciotola leggermente unta, avendo cura di ricoprirlo con un telo in cotone umido.
4. Dovrà lievitare fino al raddoppio. Occorreranno circa due ore.
5. Una volta che l'impasto è ben lievitato modellare la pasta così da poter realizzare due pani intrecciati e, se si desidera fare l'hafrashat o offerta, ricordare di prelevare la parte di impasto necessaria del peso di circa 30 grammi. Con questa quantità di farina, dovrebbe essere possibile realizzare 8 capi da intrecciare, 4 per pane.
6. Realizzare l'intreccio a quattro capi non è complicato: basterà avvicinare le quattro estremità e sovrapporre il quarto capo al secondo e il terzo al primo e proseguire così fino alla chiusura dell'intreccio.
7. Terminata questa operazione si dovranno disporre le forme di impasto intrecciato su teglie ricoperte di carta forno perché possano lievitare ancora mezz'ora. A lievitazione ultimata, spennellare le challot con 2 tuorli diluiti in un po' d'acqua, cospargerle di semi di sesamo o papavero e infornarle nel forno già caldo a 200°C.
8. Lasciar cuocere le challot a 200° per dieci minuti, poi abbassare la temperatura a 180° e proseguire la cottura ancora per una ventina di minuti.
9. Il tempo di cottura dipenderà ovviamente dal forno. Di norma sono necessari circa 25/30 minuti. Non sarà comunque difficile accorgersi se la challah è cotta perché questa acquisterà in superficie un bel colore dorato e inizierà a sprigionare un buon profumo di pane.

Data di creazione
18/12/2017
Autore
carmen-bilotta