500гр муки в.с
60гр сахара
1ч.л.соли
60гр слив.масла
2 яйца.
40гр дрожжей.

В 0,5 стакана с теплой водой развести дрожжи с сахаром. Масло растопить и охладить, взбить слегка с яйцами. Муку просеять через сито, добавить соль, дрожжи,яично-маслянную смесь, при необходимости теплою воду. Вымесить тесто элластичное,но плотное, чтоб не липло к рукам, месить минут 20. Смазать тесто р.м. и оставить в миске накрытой пленкой на 1час.
Обомните тесто кулаком и выложите на разделучную доску, разделите на 3 части, заплетите халу,выложите на протвинь, накройте салфеткой и оставьте на 40 минут.
Смажьте халу яйцом взбитым с молоком и посыпьте маком.
Выпекать, как обычный хлеб.