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.