



RITE SEFARADE :

La pâte doit être pétrie avec du miel, des oeufs, ou des jus de fruits et cette pâte a le goût du miel, des oeufs, ou des jus de fruits on récitera dessus la bénédiction Mezonot / Al Hamekhia

RITE ASHKENAZE :

La pâte doit être pétrie avec du miel, des oeufs, ou des jus de fruits et la quantité d'eau doit être minoritaire par rapport aux autres liquides.

CHOULKHAN AROUKH HA RAV :

La pâte doit être destinée à être manger pour le plaisir et non pour y fixer un repas et également pétrie avec une quantité de farine minoritaire par rapport aux autres ingrédients (exemple : miel, margarine ou oeufs, etc.).

D'APRES LA LOI :

La pâte doit être pétrie avec du miel, des oeufs, ou des jus de fruits et la quantité d'eau doit être minoritaire par rapport aux autres liquides (a priori il est préférable de consommer cette pâte avec du pain Motsi)

REFERENCES : Choulkhan Aroukh Orakh Haïm, Chapitre 168, Paragraphe 7; Badei Ha Choulkhan, Chapitre 48, Petit Paragraphe 14; Seder Birkot Ha Nehehin, Chapitre 2

{BANNER}