

Treccia di pane allo yogurt e burro

Questa treccia di pane morbido ha la sofficità del **pan bauletto**, e in più un fantastico sentore di burro. E' ottimo a colazione, con la marmellata oppure con accompagnamenti salati come il prosciutto cotto.

Per la cottura noi abbiamo usato lo stampo per pane in cassetta

di Emile Henry (favoloso, ve lo consiglio!) ma si può utilizzare un normale stampo da plum-cake, piuttosto ampio per ottenere una fetta larga come un pan carré. Lo stampo lo trovate comodamente su Amazon, a questo [link](#).



Ingredienti:

- per il lievito:
 - 100 gr farina 1 (si può sostituire con farina 0)
 - 100 gr latte
 - 1/2 bustina di lievito di birra secco
 - 1 cucchiaino di malto d'orzo, oppure miele liquido
- per l'impasto principale:
 - 400 gr farina (io ho usato 100gr farina 1, 100 gr farina 2, 200 gr farina 0)
 - 125 gr yogurt bianco
 - 90 ml acqua
 - 25 gr miele di acacia
 - 40 gr burro morbido
 - 8 gr sale fino
 - semi di sesamo nero o papavero per guarnire

Preparare il lievito: in una ciotola unire tutti gli ingredienti, mescolare bene e lasciare lievitare, coperto con

pellicola, per circa 1 ora.



Al termine della lievitazione riprendere il lievito e versarlo nella ciotola dell'impastatrice insieme alle farine. Mescolare brevemente. In una ciotolina a parte mescolare yogurt, miele e acqua tiepida e versare il tutto sulle farine. Avviare la macchina e, mentre impasta, aggiungere un poco per volta il burro a pomata (meglio pesarlo mentre si prepara il lievito e lasciarlo a temperatura ambiente per circa 1 ora). Per ultimo aggiungere il sale, e continuare ad impastare per circa 2-3 minuti finché la pasta non incorda bene (se si impasta a mano, finché l'impasto non risulta bello liscio e, premendo un dito infarinato sulla superficie, questa non ritorna indietro quasi subito).

Trasferire la pasta in una ciotola ampia leggermente unta, coprire con pellicola e lasciare lievitare per circa 1 ora.

Riprendere l'impasto, dividerlo in due e formare con ogni metà una salsicciotto lungo circa 25 cm. Arrotolare tra loro i due salsicciotti per formare un cordone e depositare nello stampo ben imburrato. Coprire nuovamente con pellicola e fare lievitare ancora 1 ora.



A piacere, ricoprire la superficie del pane con sesamo nero o semi di papavero.



Preriscaldare il forno a 190° e cuocere il pane per 50 minuti.



Sfornare e, senza rimuoverlo dallo stampo, avvolgere il tutto in uno strofinaccio pulito fino a raffreddamento (circa 2-3 ore).

Eccolo qua, pronto per essere divorato!



Nota: per comodità si può utilizzare tutta farina 0 ma, nel caso, l'acqua va ridotta a 75 gr.