



## Pane in vasetto (welsh clay pot loaf)

### **Ingredienti**

- 500 g di farina 00
- 150 ml di latte tiepido
- 120 ml di acqua
- 15 g di lievito di birra
- 50 g di burro
- 10 g di sale
- 3 g di malto (o 5 g di zucchero)
- 1 rametto di timo o
- 1 rametto di basilico o
- 1 rametto di origano
- 1 uovo

Per prima cosa procuratevi dei vasetti in terracotta, lavateli bene, asciugateli, ungeteli con abbondante olio e metteteli in forno caldo a 200 gradi ad asciugare. Questa operazione viene fatta solo la prima volta.



Sciogliete il lievito di birra nel latte e versatelo al centro della fontana, impastate velocemente senza incorporare tutta la farina, ma solo quella necessaria ad ottenere una pastella molliccia. Coprite e lasciate riposare una ventina di minuti.

Nel frattempo fate sciogliere il burro poco poco.

Riprendete la ciotola con il lievito e la farina, iniziate ad impastare aggiungendo l'acqua, il malto, il burro, il sale e se volete le erbe dopo averle tritate finemente.

Formate una palla.



Lasciate lievitare il tempo necessario (dipende dalla temperatura) a lievitazione avvenuta, foderate i vasetti di carta-forno.



Fate delle palline che infilerete nei vasetti.  
Lasciate lievitare nuovamente.



Se vi piace, spennellate del bianco d'uovo appena sbattuto e guarnite con semi di papavero o sesamo.



In forno preriscaldato a 200 gradi per circa mezz'ora.

Prima di servire, lasciate raffreddare, togliete la carta forno e rimettete i panini nei vasetti.