

PÃO COLONIAL COM FERMENTO DE BATATAS

INGREDIENTES

FERMENTO:

Fermento: 500 ml de fermento de batatas

3 batatas médias descascadas

3 colheres de sopa de açúcar

1 colher sopa de sal

PÃO:

Pão: Fermento de batatas

4 ovos

1/2 xícara de banha

1 colher sopa de sal

Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

FERMENTO:

Fermento: Bater tudo no liquidificador e acrescentar água, levemente morna, até chegar a 1.750 ml.

Colocar em recipiente de vidro, plástico ou inox e deixar fermentar.

Após crescer, misturar bem e separar 500 ml para a próxima vez que for usar. Guardar na geladeira.

PÃO:

Pão: Em uma bacia grande colocar 1 xícara (240 ml) do fermento que restou (passado por peneira para retirar os resíduos da batata), 2 ovos batidos e farinha de trigo até deixar na consistência de massa de bolo. Misturar bem. Deixar crescer bem. Reservar o fermento que sobrou.

Adicionar mais 2 xícaras (480ml) de fermento reservado passado por peneira, acrescentar mais 2 ovos batidos e 1 xícara de açúcar (pode ser um pouco menos). Adicionar mais farinha de trigo, até ter novamente a consistência de massa de bolo. Deixar crescer. Descartar o que restou do fermento reservado.

Acrescentar 1 colher sopa de sal, bem cheia, aproximadamente 1/2 xícara de banha e farinha de trigo até deixar a massa pronta para cilindrar. Cilindrar bem, no mínimo 60 vezes. Modelar. Pode-se dividir a massa em 5 porções de aproximadamente 550 g, modelar. Deixar crescer até quase triplicar o volume.

Assar em forno médio.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31584-pao-colonial-com-fermento-de-batatas.html>