

PÃO ITALIANO DE BATATAS

INGREDIENTES

25 g de fermento para pão
1 colher de açúcar
1 ovo
2 batatas cozidas e espremidas
1 copo grande de leite ao natural
1/2 copo de óleo
1 colher sobremesa de sal
500 g de farinha de trigo

MODO DE PREPARO

À parte passe pelo amassador 2 batatas grandes ainda quentes.

Em uma bacia misture o fermento com a colher de açúcar, até derreter.

Acrescente o ovo batido e aos poucos o copo de leite.

Acrescente o óleo, e o sal.

Misture bem.

Acrescente as batatas na massa, misture bem.

Aos poucos coloque a farinha, tendo o cuidado de verificar o ponto da massa, que é bem molinho, portanto não coloque tanta farinha. A massa não desgruda das mãos.

Faça numa bacia grande, onde depois de bem batida ela vai ficar descansando até dobrar o volume.

Unte uma assadeira grande somente com óleo, espalhe a massa e nesse momento espalhe fatias finas de tomate.

Salpique orégano, ou seu tempero favorito e queijo parmesão ralado. Deixe descansar novamente até novamente dobrar o volume. Coloque em forno baixo até ficar dourado e espetar um palito ele sair limpo.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44673-pao-italiano-de-batatas.html>