Pão de batata delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/pao-de-batata-delicioso

Delicie-se com esse pão de batata fofinho para lanchar com a família!

Pão de batata delicioso

110 min 12 porções

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 15 g de fermento biológico seco
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 1 ovo médio
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 6 colheres (sopa) de água fria
- 1 e 1/2 xícara (chá) de batatas cozidas e amassadas
- 1 ovo para pincelar
- 30 g de manteiga sem sal derretida

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture a farinha e o fermento.
2. Faça um buraco no centro da farinha e adicione o sal, açúcar, ovo, óleo e a água.
3. Acrescente a batata e misture bem com as mãos até obter uma massa homogênea.
4. Transfira a massa para uma bancada e sove até ficar lisa e elástica.
5. Teste a consistência da massa, esticando-a delicadamente até que fique fina e quase transparente.
6. Divida a massa em 12 pedaços e modele em bolinhas.
7. Distribua as bolinhas em uma forma untada, deixando espaço para que cresçam.
8. Após 30 minutos, amasse novamente as bolinhas e deixe crescer por mais 20 minutos.
9. Pré-aqueça o forno a 160 graus e pincele o ovo batido sobre os pãezinhos.
10. Asse os pães por aproximadamente 30 minutos, ou até dourarem.
11. Retire do forno e pincele a manteiga derretida sobre os pãezinhos.
12. Sirva e delicie-se com o pão de batata delicioso.