Pão de batata recheado

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

Esse pão de batata recheado é uma opção deliciosa para lanche da tarde!

120 min 15 porções

Ingredientes

- 45g de fermento biológico fresco
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de batata cozida e amassada
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 ovo para pincelar

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 4 xícaras (chá) de frango cozido desfiado
- 2 tomates sem semente picados
- 1 xícara (chá) de azeitona verde picada
- Sal, pimenta do reino e cheiro verde a gosto
- 1 xícara (chá) de Catupiry

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, os ovos, o óleo, a batata cozida e amassada, o leite, a água e 2 xícaras (chá) da farinha de trigo.
2. Transfira para uma vasilha, cubra e deixe descansar por 10 minutos.
3. Adicione o restante da farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos, se necessário adicione mais farinha.
4. Cubra e deixe descansar por mais 20 minutos.
5. Enquanto isso para o recheio, aqueça uma panela com o azeite e frite a cebola e o frango por 3 minutos.
6. Adicione o tomate, a azeitona, sal, pimenta e cheiro-verde e refogue por 3 minutos.
7. Desligue e misture com o Catupiry. Reserve.
8. Pegue porções médias da massa e abra com a mão, recheie com a mistura de frango e feche modelando bolas.
9. Coloque os pães, um ao lado do outro, em uma fôrma grande, untada e enfarinhada, e deixe descansar por mais 30 minutos.
10. Pincele com o ovo e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até assar e dourar.