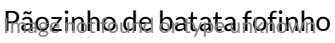
Pãozinho de batata fofinho

www.receitasdafia.com/receitas/paozinho-de-batata-fofinho

Vamos aprender como fazer pão de batata fofinho e delicioso que pode ser recheado ou congelado? Imagina só, quentinho saindo do forno.


Pãozinho de batata fofinho

90 min 20 porções

Ingredientes

- 200g de purê de batata (1 batata grande)
- 20g de fermento biológico fresco ou 1 pacotinho de 10g de fermento seco
- 5g de açúcar (1 colher de café)
- 5g de sal (1 colher de café)
- 200ml de leite
- 600g de farinha de trigo (4 xícaras)
- 60g de manteiga ou margarina (3 colheres rasas de sopa)
- 2 ovos
- 40g de óleo (1/4 de xícara)
- gema para pincelar

Modo de Preparo

1. Numa tigela ou bacia grande, junte o açúcar com o fermento e misture bem.
2. Em seguida adicione os ovos e misture.
3. Acrescente a manteiga, o óleo, o sal, o purê de batata e misture novamente.
4. Adicione a farinha de trigo, misture tudo e adicione o leite aos poucos enquanto sova a massa com as mãos.
5. Sove bem a massa por cerca de 10 minutos ou até que ela fique bem lisa e homogênea.
6. DICA: Caso seja preciso, adicione um pouco mais de farinha de trigo. A massa com base de batata tende a ficar mais pegajosa mesmo, então tome cuidado para não colocar muita farinha de trigo.
7. Em seguida, cubra a massa e deixe-a descansar por 10 minutos.
8. Passado esse tempo, divida a massa em bolinhas no tamanho que desejar.
9. Em seguida acomode em uma forma e cubra com um pano.
10. Deixe-os descansar por 40 minutos.
11. Passado esse tempo, pincele os pãezinhos com gema.
12. Leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por cerca de 35 minutos ou até dourar.
13. Rende cerca de 22 pãozinho de batata.
14. Além de ficar deliciosa fica super fofinho .
15. Você também pode recheá-la com presunto e mussarela ou com catupiry .