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, 180ºC, 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 .