

Pane con patate



INGREDIENTI

Farina CANADA Molino Persello	300g
Patate già lessate	200g
Sale	7-8g
Lievito di birra secco	10g
Latte (dipende dall'umidità delle patate)	160-180g
Burro a temperatura ambiente	50g
Zucchero	½ cucchiaino

PROCEDIMENTO

1. Schiacciate le patate ancora tiepide in una ciotola, versatevi sopra la farina, formate un buco al centro e mettetevi il lievito, lo zucchero e due cucchiari di latte (presi dal totale) e lasciate lievitare per 20 minuti.
2. Trascorso questo tempo aggiungete il sale e il resto del latte fino a 160g totali (il resto lo aggiungerete a necessità) e cominciate a impastare.
3. Quando l'impasto sarà ben amalgamato aggiungete il burro in tre volte. L'impasto ottenuto dovrà risultare molto morbido.
4. Formate un panetto e ponetelo a lievitare in una ciotola fino al raddoppio.
5. A questo punto porzionatelo in due e formate due pagnotte, lasciatelo lievitare sulla teglia del forno per altri 25 minuti e infornatelo a 180°C per 45 minuti (se la superficie dovesse colorarsi troppo, abbassate la temperatura ma non diminuite il tempo).

OSSERVAZIONI