



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PAN AL ESTILO WESTFALIANO

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Kg. de patatas LZR peladas y enteras
- 3 huevos
- 3 cucharadas de leche
- 30 gr. de levadura
- 160 gr. de harina
- 150 gr. de crema fresca
- Un poco de mantequilla para engrasar un molde
- Una pizca de azúcar
- Sal



PASO 1: Mezcla la leche templada, el azúcar y la levadura y deja fermentar tapada 20 min. Ralla las patatas y escurre el exceso de agua con ayuda de un paño de cocina. Mezcla la patata con la crema fresca, la harina, los huevos y sazona.

PASO 2: Mezcla la preparación de leche que tenías fermentando con la patata. Deja fermentar tapado 90 min. más. Precalienta el horno a 200 ° C.

PASO 3: Engrasa con mantequilla un molde y vierte dentro la mezcla hasta la mitad . Hornea a 180 °C unos 40 min. Desmolda y deja enfriar.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/pan-al-estilo-westfaliano>