



Paso 1



Paso 2



Paso 3

PAN DE PATATA AL ESTILO CLÁSICO

Ingredientes para 4 personas:

- 3 o 4 patatas LZR peladas y troceadas (para hacer 150 gr. de puré)
- 2 huevos
- 60 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar
- 800 gr. de harina de fuerza mezclados con 50 gr. de levadura
- huevo batido para pintar
- Semillas de sésamo, linaza, avena.. al gusto
- Sal

PASO 1: Cuece las patatas en agua hirviendo con sal y haz 150 gr. de puré con ellas. Coloca en un bol grande el puré, la harina y la levadura, los huevos, la mantequilla y el azúcar. Sazona y amasa unos minutos hasta que obtengas una masa fina. Deja reposar tapada de 10 a 15 min.

PASO 2: Haz pequeños panecillos con las manos, hazles unos pequeños cortes y deja reposar de nuevo 15 min. Deja parte de la masa para hacer un pan grande. Precalienta el horno a 200 ° C.



PASO 3: Engrasa con mantequilla un molde y espolvorea con harina, coloca dentro la masa grande y pinta con huevo batido. Adorna con semillas o avena al gusto. Haz lo mismo con los panecillos pequeños y deja fermentar hasta que doblen su tamaño. Hornea a 200° C unos 20 a 25 min.



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