

Pão de batata e abobrinha

por Receitas e Mais

Rendimento:

40 pães de 75g.

Ingredientes:



- 1 e 1/2 kg de farinha de trigo;
- 100g de fermento biológico;
- 400ml de leite integral;
- 700g de batata;
- 400g de abobrinha;

Pão de batata e abobrinha

por Receitas e Mais

- 16 gemas;
- 12 colheres (sopa) de azeite de oliva espanhol;
- 1 xícara (chá) de açúcar;
- 1 colher (sopa) de sal.

Modo de preparo:

Peneire a farinha de trigo em uma tigela e transfira 4 xícaras das de chá para uma outra tigela. Acrescente o fermento e misture com as mãos, esfarelando a massa. Adicione, aos poucos, o leite, amassando por 5 minutos na própria tigela até obter uma massa maleável. Cubra a tigela com filme plástico e deixe descansar, em local aquecido, por 1/2 hora. Enquanto isso, lave as batatas, descasque-as, lave novamente e coloque em uma panela com 1 litro de água (suficiente para cobrir as batatas). Leve ao fogo e cozinhe por 35 minutos ou até as batatas ficarem macias. Retire do fogo, escorra a água e passe as batatas, ainda quentes, pelo espremedor aparando em uma tigela. Deixe as batatas espremidas amornarem por 10 a 15 minutos. Lave as abobrinhas, retire os pedúnculos e seque-as. Rale-as (com casca) na parte mais grossa do ralador. Apare as abobrinhas raladas em um pano de prato. Envolve a abobrinha ralada com o pano e aperte bem para extrair o líquido. Tire o máximo possível de líquido. Assim que a massa crescer adicione 14 gemas e 10 colheres (sopa) de azeite de oliva, o açúcar, o sal, a batata e a abobrinha. Mexa com as mãos por 3 minutos, formando uma massa homogênea. Transfira-a para uma superfície lisa e enfarinhada. Adicione aos poucos a farinha de trigo reservada e sove a massa por 8 minutos ou até começar a desgrudar das mãos. Unte com o azeite de oliva restante 5 assadeiras (33 cm x 23 cm). Coloque as gemas restante em um prato fundo e bata com um garfo por 1 minuto. Divida a massa em 40 partes e modele-as formando bolinhas e arrume-as nas assadeiras, deixando espaço entre elas. Pincele a superfície das massas com as gemas batidas (use um pincel). Deixe a massa crescer novamente, em local aquecido, por mais 1/2 hora ou até dobrarem de volume. Preaqueça o

Pão de batata e abobrinha

por Receitas e Mais

forno em temperatura média (180°C). Assim que a massa crescer leve-a ao forno por 25 minutos ou até os pães dourarem. Retire do forno. Sirva quente ou frio acompanhado de requeijão temperado.

Fonte: www.azeite.com.br