Pão de batata batata baroa com linguiça Blumenau

Olá, pela primeira vez na vida resolvi fazer pão, mas não qualquer pão… Pão de batata, e melhor, de batata baroa e recheado de linguicinha Blumenau. Pão dá trabalho só para sovar a massa, mas só o cheiro do pão quentinho já vale o trabalho. O sabor ficou incrível, recomendo fazer em casa.

clique para ampliar

Ingredientes do pão:

– 1 kg de trigo;

– 150 ml de água quente;

– 3 tabletes (45grmas) de fermento biológico;

– 2 colheres (sopa) de manteiga;

– 1 /2colher (sopa) de sal;

– 1/2 kg de batata baroa/salsa cozida

– 5 gemas;

– 1 colher (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Dissolva o fermento com o açúcar a água morna e 2 colheres de trigo. Mexa e deixe descansar por 10 minutos coberto com toalha. No liquidificador coloque a batata cozida cortada, a manteiga e as gemas. Misture o conteúdo do liguidificador com o fermento e o restante dos ingredientes (só a metade do trigo). Mexa bastante com os dedos e vá adicionando o trigo aos poucos. Depois mexa com as palmas das mãos para não grudar, tente não usar os dedos.

clique para ampliar

Depois que a massa ficar homogênea deixe em um recipiente até que dobre de tamanho (aqui cerca de 20 minutos, vai depender do calor).

clique para ampliar

Agora é hora de modelar. Essa massa rendeu tanto que vou fazer vários tipos de pães. Vamos começar com a linguicinha.

clique para ampliar

Recheio: Linguicinha Blumenau. Tire a pele e coloque no micro-ondas por 3 minutos para tirar o excesso de gordura.

http://www.youtube.com/watch?v=p9TCrlGGNG8

Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos. Fique de olho. Eu abri o forno várias vezes e não estraguei. 😃

clique para ampliar

TEMPO: 1 hora e meia.

DIFICULDADE: média

CUSTO: $