

Pan con patata.

Rendimiento: 15 unidades aproximadamente.

Ingredientes:

250 gr. De harina de trigo todo uso.

75 gr. De patata cocida hecha puré.

5 gr. De levadura.

25 gr. De azúcar.

1 cucharadita de sal.

75 gr. De mantequilla.

100 ml. De leche.

Leche condensada para pintar.

Preparación:

- Lava muy bien las patatas con agua y jabón, para quitar cualquier rastro de tierra.
- Cuécelas en agua hirviendo hasta que cuando le claves un tenedor, estén muy suaves.
- Cuando estén frías, pélalas y pesa la porción necesaria para el pan, con un tenedor aplástalas muy bien hasta que sean un puré.
- En un bol agrega, la harina el puré de patata, la levadura, el azúcar, revuelve muy bien estos productos.
- Agrega la mantequilla derretida y la leche y mezcla muy bien.
- Agrega la sal e intégrala a la mezcla.
- Vuélcala sobre la mesa y amásala por diez minutos, no es necesario agregar más harina.
- Coloca en un bol pintado con aceite, embadurna también la masa con el aceite y déjala fermentar en un lugar cálido por hora y media.
- Quítale el gas boléala un poquito y la dejas descansar tapada sobre la mesa por diez minutos.
- Divide todas las porciones necesarias para hacer los pancitos, a mano o pesándolas una por una.
- Bolea cada trocito de masa y lo colocas en una placa de hornear, los dejas fermentar hasta que doblen su tamaño.
- Píntalos con leche condensada.
- Hornéalos en un horno pre-calentado a 180° C / 350° F, de 15 a 18 minutos o hasta que estén dorados.