



# PÃO DE BATATA-DOCE



Pão



201 MIN



FÁCIL



10 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

## Ingredientes

- 1500 g de água
- 400 g de batata (peso batata descascada)
- 500 g de leite
- 30 g de fermento de padeiro fresco
- 12 g de sal fino
- 20 g de açúcar em pó
- 30 g de azeite
- 900 g de farinha sem fermento (tipo 55) + Farinha para polvilhar

## Preparação

- 1º Insira o misturador sobre a lâmina.
- 2º Introduza na panela a água e a batata cortada em pedaços pequenos e programe 30 minutos a 100oC na velocidade 1. Coe a batata com o cesto e elimine a água da panela.
- 3º Coloque na panela o leite, o fermento e programe 2 minutos e 30 segundos a 37oC na velocidade 2.
- 4º Junte a batata bem escorrida e programe 1 minuto na velocidade 3.
- 5º Adicione o sal, o açúcar, o azeite e a farinha e programe 7 minutos na Funcção Amassar . Deixe a massa levedar dentro da panela durante 1 hora.
- 6º Retire a massa para uma superfície de trabalho polvilhada com farinha. Se necessário, polvilhe também as mãos.
- 7º Molde uma bola e polvilhe-a com farinha. Disponha-a num tabuleiro de forno e cubra com um pano. Deixe levedar durante 1 hora ou até duplicar de volume.
- 8º Pré-aqueça o forno a 220oC.
- 9º Faça cortes na superfície do pão e leve ao forno durante 15 minutos, juntamente com um pequeno recipiente com água para criar vapor e tornar o pão mais crocante.
- 10º De seguida, reduza a temperatura para 160oC e deixe cozer mais 25 minutos.

**Nota:** A consistência da massa, antes de ir ao forno, não é espessa. É normal que tenda a colar e a espalhar-se.