

DESAYUNO

PAN DE PAPA



Ingredientes:

- 1 kilo de harina
- 60 gr de levadura fresca
- 350 ml de agua tibia
- 60 gr de azúcar
- 20 gr de sal
- 75 ml de aceite de oliva
- 6 huevos
- 150 gr de puré de papas (papa molida sin nada)
- Sésamo

Preparación

- Hacer un volcán en el bowl de la amasadora con 1 kilo de harina (ojalá de fuerza) + 60 gr de levadura fresca + 350 ml de agua tibia + 60 gr de azúcar + 20 gr de sal (por alrededor) + 75 ml de aceite de oliva + 6 huevos y empezar a amasar.
- Cuando estén unidos los ingredientes, agregar 150 gr de puré de papas (papa molida sin nada) y seguir amasando por 10 minutos más.
- Hacer una bola y dejar reposar tapado en un lugar tibio por 1 hora.
- Dividir el pan en trozos iguales y hacer las bolitas. Aceitar “timbales” o hacer círculos con papel metálico para dar la forma perfecta. Aceitar la placa del horno y poner las bolitas de masa en el centro de los timbales.



- Dejar reposar tapados con un paño de cocina por 1 1/2 o 2 horas.
- Pincelar con leche batida con huevo y espolvorear con sésamo.
- Llevar al horno precalentado a 180 grados por 30 o 35 minutos.

