

# PÃO DE BATATA

Autor: Marcos Antonio Pereira

Empresa: Panificadora Delícia Real - Presidente Prudente - SP



## Ingredientes da massa:

100% — Farinha de Trigo Especial — 1.000 g  
100% — Pré-Mistura de Pão Francês — 1.000 g  
Água — se necessário  
20% — Leite em Pó — 200 g  
12% — Fermento Seco Instantâneo — 120 g  
40% — Açúcar Refinado — 400 g  
20% — Margarina Bolo — 200 g  
50% — Ovos — 500 g  
100% — Batata — 1.000 g

## Modo de Preparo:

1 — Cozinhe as batatas até ficarem macias, escorra, esfrie, descasque e reserve.  
2 — Coloque todos os ingredientes na amassadeira e pouco mais da metade da água. Vá adicionando aos poucos o restante da água, misturando em 1ª velocidade até homogeneizar.  
3 — Passe para 2ª velocidade e trabalhe a massa até o ponto de véu, obtendo uma massa macia.  
4 — Divida em pesadas de 1.800 g e deixe descansar 10 minutos cobertas com plástico.  
5 — Divida em divisora e disponha os pedaços sobre a mesa, achatando-os um a um.  
6 — No centro, coloque um pouco de queijo tipo catupiry e de frango desfiado e refogado à gosto.  
7 — Feche os pedaços achatados unindo toda a volta de sua borda, apertando-a e

voltando a costura para baixo e arrumando nas assadeiras.

8 — Pincele com ovos inteiros na metade do tempo de fermentação.

## Forno de Lastro:

Temperatura — 180°C (sem vapor)  
Tempo Aproximado de Cozimento — 20 minutos

## Forno Turbo:

Temperatura — 160°C (sem vapor)  
Tempo Aproximado de Cozimento — 20 minutos

## Rendimento Aproximado:

74 unidades com 60 g de massa cada, 8 g de recheio catupiry e 6 g de frango.

## Passos importantes:



**1) Divida as bolas com 1.800 g. na divisora. Se preferir não rechear, boleie e deixe descansar.**



**2) Achate os pedaços, abrindo-os sobre a mesa.**



**3) Recheie com catupiry e frango desfiado refogado. Feche, boleie e deixe descansar.**



**4) Deixe crescer em assadeira e pinte com ovos em meio crescimento.**



**5) Leve para assar.**

