

## Pão de Batata fácil



### Ingredientes

- 2 kg **Mistura para o preparo de massa de salgadinhos Itaiquara**
- 240g **Açúcar Cristal Itaiquara**
- 1100 ml Água
- 200g Ovo
- 160g **Fermento Biológico Itaiquara**

### Modo de Preparo

- 1 – Colocar na masseira a mistura massa de salgadinhos Itaiquara, o açúcar cristal Itaiquara e os ovos, adicionando a água aos poucos. Bater por aproximadamente 5 minutos na velocidade baixa.
- 2 - Passar para velocidade alta e adicionar o fermento biológico Itaiquara. Bater até formar ponto de véu.
- 3 - Bolear, cobrir com plástico e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos.
- 4 - Dividir a massa em pedaços de aproximadamente 65g cada.
- 5 - Rechear com recheio de sua preferência e bolear.
- 7 – Colocar em assadeiras lisas e untadas com unta forma Itaiquara.
- 8 - Deixar fermentar.
- 9 - Quando se aproximar da metade do tempo da fermentação, pincelar com ovos.
- 10 - Deixar fermentar até o ponto de assar.
- 11 – Forneamento:
  - forno turbo: 160°C por aproximadamente 20 minutos.
  - (dependendo do tamanho da peça).
  - forno lastro: 180°C por aproximadamente 20 minutos.
  - (dependendo do tamanho da peça).

### Rendimento:

Aproximadamente 56 unidades