

Pão de Batata Recheado com Calabresa

Ingredientes

Massa:

- 1 envelope de fermento biológico seco (10 g)
- $\frac{1}{3}$ xícara (chá) de leite morno (80 ml)
- 1 colher (sopa) de açúcar (12 g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal (60 g)
- 2 ovos
- 1 batata grande cozida e amassada (250 g)
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de sal (10 g)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (560 g)

Recheio:

- 1 gomo de calabresa moída (250 g)

Para pincelar:

- 1 ovo batido

Modo de Preparo

Preparo da massa:

- Em uma tigela, misture o fermento, o leite morno e o açúcar. Deixe descansar por 5 minutos até espumar.
- Adicione a manteiga, os ovos e a batata amassada. Misture bem.
- Acrescente o sal e, aos poucos, a farinha de trigo, mexendo até formar uma massa homogênea.
- Sove a massa por cerca de 10 minutos até que fique lisa e elástica.
- Cubra com um pano e deixe crescer por aproximadamente 1 hora ou até dobrar de volume.

Montagem e recheio:

- Divida a massa em porções iguais e abra cada uma na palma da mão.

- Coloque uma porção da calabresa moída no centro e feche bem, formando bolinhas.

Finalização:

- Disponha os pães em uma forma untada e deixe crescer por mais 30 minutos.
- Pincele com ovo batido e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos ou até dourar.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)