

# Pão de batata com queijo e salsa

## INGREDIENTES

### MASSA:

FARINHA DE TRIGO  
NÚCLEO DE PÃO DE BATATA  
AÇÚCAR REFINADO  
SALSINHA  
OVO  
QUEIJO PARMESÃO  
FERMENTO  
ÁGUA

### DECORAÇÃO:

QUEIJO PARMESÃO RALADO  
SALSA



| RECEITA DA MASSA     |     |        |        |
|----------------------|-----|--------|--------|
| INGREDIENTE          | %   | 1 kg   | 5 Kg   |
| FARINHA DE TRIGO     | 100 | 1 kg   | 5 kg   |
| NÚCLEO PÃO DE BATATA | 20  | 200 g  | 1 kg   |
| AÇÚCAR REFINADO      | 15  | 150 g  | 750 g  |
| SALSINHA             | 15  | 150    | 750 g  |
| QUEIJO PARMESÃO      | 30  | 300 g  | 1,5 kg |
| OVO                  | 5   | 50 g   | 250 g  |
| ÁGUA                 | 60  | 600 ml | 3 L    |
| FERMENTO FRESCO      | 3   | 30     | 150 g  |

## MODO DE PREPARO:

- 1- Colocar o núcleo de pão de Batata, a farinha e o açúcar na masseira e misturar por 1 minuto.
- 2- Adicionar os ovos. Em seguida adicionar a água aos poucos e bater em velocidade baixa por 5 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta por aproximadamente 7 minutos ou até obter o ponto de véu.
- 4- Dividir em porções de 40 gramas e deixar descansar na mesa, coberto por plástico por 10 minutos.
- 5- Modelar em formato redondo com recheio de 13 g de queijo parmesão e 2 g de salsa picada por unidade.
- 6- Colocar em assadeira lisa previamente untada com DBO PMAN.
- 7- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por aproximadamente 2,0 horas ou até dobrar de tamanho.
- 8- Pincelar com ovos na metade do tempo de fermentação e decorar com queijo parmesão ralado e salsa picada a gosto.
- 9- Fornear a 180°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 160 °C por 15 minutos dependendo do seu forno.