

Ricetta: **Treccia di pane di patate alle erbe**

Author: WWW.MISYA.INFO

Da quando mi sono sposata che non ho più tempo di preparare il pane in casa; sabato avendo un'intera giornata a disposizione ho preparato il pane alle olive e ho preparato per la prima volta il pane di patate. Come prima volta nella realizzazione del pane di patate fatto in casa ho fatto la ricetta che ho trovato sul libro di pane pizze e torte salate scegliendo di fare la treccia di pane di patate alle erbe. Il pane è risultato molto soffice e con un gusto di patata predominante.

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di farina 00

250 ml di acqua

300 gr di patate

10 gr di lievito di birra

1 cucchiaio di olio evo

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaio di erbe aromatiche

(salvia, basilico, erba cipollina, rosmarino, prezzemolo)

Tempo di preparazione: 50 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 1 ora 20 min + 2 ore e 30 lievitazione

Procedimento per preparare il pane alle patate

In una ciotola mescolare le erbe tritate con 50 gr di farina, un cucchiaio d'olio e l'acqua con all'interno disciolto il lievito.

Mescolare il tutto e lasciar riposare per 30 minuti circa.

Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a tocchetti e lessatele in acqua per circa 30 minuti.

Sciacciate le patate ancora calde con uno schiacciapatate e versate la purea nella ciotola con l'impasto d'erbe preparato in precedenza.

Aggiungere ora la restante farina ed il sale e iniziare a lavorare il composto fino a formare un panetto morbido.

Lasciate lievitare il composto per 1 ora al coperto

Trascorso questo tempo, dividere il panetto in 3 parti, formare tre cilindri di pasta

Unire i tre filoncini e con esso formare una treccia a maglie larghe.

Disporre quindi la treccia di pane di patate alle erbe su una teglia da forno e far lievitare al caldo per 1 ora e mezza.

Spennellate la superficie del pane con un pò di latte o con un albume.

Infornare quindi il pane di patate in forno già caldo a 180° e cuocere per 30 minuti circa.