

PANE, PIZZE E FOCACCE

Pane di patate alle erbe

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

50 min

Ingredienti per 6 persone

Patate	200 g
Lievito di birra fresco	10 g
Basilico tritato	1 cucchiaio
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Salvia tritata	4 foglie
Olio d'oliva extra-vergine	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino
Farina	500 g
Uova sode	3
Latte	
Semi di finocchio	

Preparazione

- 1 Sbriciolate il lievito in una ciotola molto capiente e diluitelo con 35 cl d'acqua tiepida. Unite l'olio, le erbe, il sale e 100 g di farina. Mescolate bene e lasciate riposare per circa 30 minuti in un luogo tiepido.
- 2 Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti. Lessatele in acqua leggermente salata e scolatele quando sono tenere. Passatele allo schiacciapatate e unite il purè ottenuto al composto della ciotola.
- 3 Unite la farina rimasta (la quantità è indicativa) fino a ottenere un impasto leggermente appiccicoso.
- 4 Lavorate quindi la pasta su un piano di lavoro infarinato per circa 10 minuti: dovreste ottenere una palla di pasta liscia ed elastica, non più appiccicosa.
- 5 Rimettete la pasta nella ciotola, coprite con uno strofinaccio e un piatto rovesciato e lasciate lievitare per un'ora e mezzo.
- 6 Trascorso questo tempo, lavorate nuovamente la pasta per un minuto e formate una treccia nella quale imprigionerete le uova sode sgusciate.

- 7 Trasferite la treccia su una teglia da forno, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare ancora un'ora. Spennellate con il latte e cospargete con i semi di finocchio.
- 8 Mettete nel forno e accendete a 230 gradi. Quando il pane sarà dorato, abbassate la temperatura a 170 gradi e lasciate cuocere per altri 40 minuti.