

Nouveau
&
Amélioré

POTATO BREAD RECETTE

Le Potato bread est une forme de pain dans lequel la farine de pomme de terre ou la pomme de terre remplace une partie de la farine de. Il est cuit de diverses façons, y compris sur une plaque ou dans poêle chaude, ou un four. Il peut être levé ou sans levure, et on peut y rajouter une variété d'autres ingrédients.

Ingrédients

Poids

Premix Potato Bread

1000g

Œufs entiers

1000g

Eau

250g

Huile végétale

250g

1. A l'aide d'un fouet, mélanger Prémix Potato Bread, les œufs entier et l'eau en 1^{ère} vitesse pendant 1 minute.
2. Racler le bol et continuez à battre encore 7 minutes en 2^{ème} vitesse.
3. Rajouter progressivement l'huile et mélanger en 1^{ère} vitesse pendant 10 minutes.
4. Mettre 500 g. de pâte dans un moule rond de 20 cm de diamètre
5. Cuire à 180° C - 190°C pendant 35 - 40 minutes. La cuisson dépend de la quantité de pâte et des caractéristiques du four.
6. Sortir du four et laisser refroidir avant de servir.