Pane con Patata

Patatesli Ekmek

Levito fresco grandezza di metà della scatola fimamife
2 patate crude medie.
1 cucchiaio di zucchero polverato
1 tazina di caffè latte fresco
1 tazzina di caffè l'acqua fresca
1 cucchiaio di sale
3,5 bicchieri di farine

Si mettono l'acqua, latte , levito e zucchero polverato e si mescolano nella pentola d'impastare.
Sopra si aggiungono le patate trattugaiate finemente, si mescolano per un pò, dopo aver messo la sale e si inizia ad impastarsi con aggiungere la farina e si impasta bene omogenea.
L'impasto preparato si lascia a riposare sopra coperto per 1 ora.
Dopo fene del tempo l'impasto si mette nella tazza di torta se c'è, se non c'è si inserisce nel vassoio oliato.
Cosi si riposa ancora per 15 - 20 minuti.
Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi per 30 - 35 minuti.
Dopo aver tolto dal forno si inserisce in un sachetto nailone e bocca si lega bene.

Nota: Pane con patata non si stantie per questo si può prepararsi esagerati.