



Pain Aux Pommes De Terre

Patatesli Ekmek



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
2 pommes de terre crues de moyenne taille
1 cuillère à soupe de sucre granulé
1 tasse de café de lait tiède
1 tasse de café d'eau tiède
1 cuillère à soupe de sel
3,5 tasses de farine

- # Mélangez dans un bol de pétrissage, de l'eau, du lait, du sucre en poudre et de la levure.
- # Rajoutez dessus, les pommes de terres râpé finement, mélangez, rajoutez du sel puis pétrissez en rajoutant de la farine petit à petit.
- # Laissez reposer la pâte couverte pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, mettez la pâte dans un plat de gâteau rectangulaire huilé, si vous n'en possédez pas donnez la forme de pain et placez dans un plat de cuisson huilé normale.
- # Laissez reposer 15-20 minutes de cette manière.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 30-35 minutes.
- # A la sortie du four, laissez refroidir, mettez dans une pochette en plastique et fermez serrement.

N-B : Le pain aux pommes de terre ne moisit pas pendant des jours, donc vous pouvez en préparer de grande quantité.