

PANE ALLE UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di patate,
- 10 g di lievito di birra,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di sale,
- 500 g di farina,
- 3 uova sode,
- 2 cucchiari di semi di finocchio,
- 2 cucchiari di sesamo.

Sbriciolate il lievito in una ciotola e scioglietelo in 35 cl di acqua tiepida.

Aggiungete l'olio, il sale e metà della farina, amalgamate e lasciate riposare per 30 minuti.

Sbucciate le patate, lessatele e schiacciatele col passaverdure.

Aggiungete la purea di patate al composto della ciotola, aggiungete la farina rimasta e impastate tutto su un piano da lavoro infarinato fino ad ottenere una pasta liscia e non appiccicosa.

Aggiungete il sesamo e i semi di finocchio.

Lasciate lievitare per 1 ora e 30 minuti la pasta, lavoratela di nuovo per un minuto e formate un filoncino incorporandovi le tre uova sode.

Lasciate riposare su una teglia da forno per 1 ora e poi cuocete il pane a 200 gradi per una mezz'ora.