

FOCACCIA PUGLIESE CON PATATE



Tempo: 30 min. Difficoltà: Media Persone: 4

INGREDIENTI

500 gr. di “le Semole d’Autore” per Pizze e Focacce

500 gr. di farina per Pizza Selezione Casillo

150 gr. di patate lesse ridotte in purea

600 gr. di acqua

10 gr. di lievito di birra fresco

20 gr. di olio extra vergine d’oliva

PREPARAZIONE

Disporre la semola e la farina, il lievito e le patate nell’impastatrice e impastare per circa 3 minuti in prima velocità.

Versare in più riprese l’acqua prevista dalla ricetta.

Quando l’impasto avrà preso tutta l’acqua, aggiungere il sale con l’ultima dose di acqua.

Aggiungere l’olio a filo e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Lasciar puntare l’impasto per circa 2 ore a temperatura ambiente e comunque fino almeno al raddoppio.

Procedere alla spezzatura e formatura delle bocce pesate a seconda della teglia.

asciar riposare le bocce per circa mezz’ora.



Stendere in teglie (preferibilmente di ferro) unte generosamente con olio extravergine di oliva, condire con olio extravergine di oliva, pomodori, aglio (facoltativo) e origano.

asciar lievitare per ulteriori 1-2 ore e infornare in forno caldo a 250°C.



www.scuoladelgusto.it