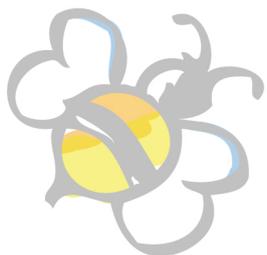




Focaccia di patate - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina



eCucinando.it



patate - pomodori pelati - cipollotti - piatto unico

Ingredienti:

500 gr di farina 00  
1 patata lessa  
1 panetto di lievito di birra  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di olio evo  
2 cucchini di sale fino  
400 gr circa di acqua calda

Lessare la patata con la buccia, spellarla e passarla al passapatate, poi mescolarla alla farina e impastare insieme a tutti gli altri ingredienti, sminuzzando il lievito e aggiungendo l'acqua poco per volta. L'impasto deve risultare coloso, deve attaccarsi letteralmente alle dita, per cui risulterà un pò faticoso staccarlo, conviene infarinare spesso la spianatoia e le mani.

Ungere con olio di semi la leccarda del forno e stendervi l'impasto con le mani, anch'esse unte, finchè non copre tutto il fondo.

Attenzione! per la buona riuscita, l'olio di semi deve essere abbondante, l'impasto deve quasi galleggiarvi dentro perchè durante la lievitazione se lo assorbirà quasi tutto e solo così la focaccia potrà risultare alta, morbida e spugnosa...

Lasciar lievitare quindi direttamente nel forno spento per circa 2 ore. L'impasto raddoppierà di volume.

Condire la focaccia con pezzi di pomodori pelati che sprofonderanno nell'impasto, sale fino, origano e un filino di olio evo.

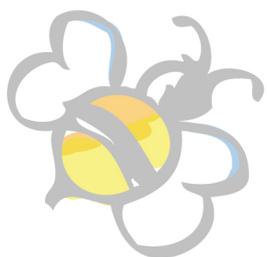
Cuocere poggiando la leccarda sul fondo del forno preriscaldato a 250° per 30 min.

Variante

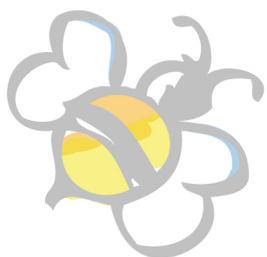
ho lessato, scolato e mescolato i cipollotti tagliati fini fini all'impasto che faccio di solito per la focaccia di patate, messo a lievitare in forno con solo la lucina accesa e poi condito solo con sale e rosmarino. cotta in forno a 250° per 30 minuti è venuta fuori una focaccia bianca semplice semplice ma tanto profumata....



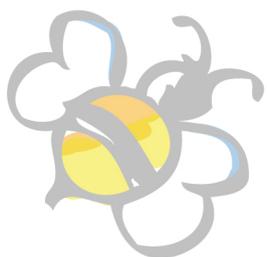
[Segnala errori / foto non visibli / altri problemi](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it