



## **FOCACCIA DI GRANO ARSO CON PATATA E POMODORINI AL FILO**

### **Ingredienti**

750gr. di farina tipo 00  
150gr. di farina di grano arso  
25gr. di sale fino marino  
15 gr. di lieviti di birra  
80 gr. di olio extra vergine d'oliva  
4 gr. di zucchero  
2 patate bollite medie  
500/600 g circa di acqua tiepida  
pomodorini invernali  
sale grosso q.b  
origano q.b

### **Procedimento**

In un recipiente rotondo unire la farina bianca con quella di grano arso e il sale fino e mescolare con la mano delicatamente.

Al centro di esso formare una corona e aggiungere il lievito precedentemente sciolto in acqua tiepida, l'olio, lo zucchero e la patata bollita e pelata che verrà al momento schiacciata.

Poco alla volta aggiungere l'acqua tiepida e mescolare fino ad ottenere un composto non molto compatto ma semi liquido.

Versare il composto in un tegame basso in ferro o alluminio, ben cosparso di olio e lasciare lievitare su un piano ben caldo per circa 1 ora.

A lievitazione completata condire la focaccia con i pomodorini, il sale grosso, l'olio e l'origano.

Infornare a 185° per 30 minuti.