



FOCACCIA PUGLIESE

Ingredienti

Per 2 teglie da 30 cm

Per l'impasto

200 gr. di semola rimacinata di grano duro

300 gr. di farina di tipo 0

200 gr. di lievito madre rinfrescato

10 gr. di sale fino

100 gr. di patate lesse, schiacciate

50 gr. di olio extravergine di oliva

400 ml. di acqua circa

Per il condimento

300 gr. di pomodorini

Origano

Olive

Olio extravergine di oliva

Sale

Procedimento

Setacciare le due farine in una ciotola o in una planetaria, unire le patate, il lievito madre spezzettato e cominciare ad impastare unendo l'acqua, poco per volta e, nella seconda metà dell'impasto, l'olio (sempre a filo) e il sale.
Lavorare fino ad ottenere un composto liscio, elastico e compatto.

Dividerlo in due panetti e ungerli di olio, farli lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

A lievitazione avvenuta, stendere l'impasto in una teglia unta d'olio, delicatamente con i polpastrelli senza far sgonfiare l'impasto.

Tagliare a metà i pomodorini e adagiarli sulla pasta affondandoli delicatamente, aggiungere una decina di olive.

Cospargere con origano e sale, ungere ancora con olio ed infornare la focaccia.

Cuocere in forno a 250/270° per 20 minuti circa.