



FOCACCIA PUGLIESE CON PATATE

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
30 gr. di sale
20 gr. di olio extra vergine d’oliva

Procedimento

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. lasciar 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.

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