



FOCACCIA BARESE ROSA CON PATATE STRACCIATELLA E CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA



Ingredienti

- Farina 540g
- Patata 2 grandi
- 400ml di succo di barbabietola (150ml di acqua e 500g di barbabietola precotta)
- Lievito di birra fresco 15g
- Sale 2 cucchiaini, olio extravergine d'oliva e acqua per la salamoia
- Olio extravergine d'oliva q.b
- Rosmarino q.b
- Aglio 1 spicchio

Procedimento

Lessiamo e schiacciamo la patata. Frulliamo le barbabietole precotte nell'acqua fino ad ottenere un purè. Strizziamo la polpa fino a ottenere 400ml di succo colorato. Uniamo il lievito al succo insieme allo zucchero, alla farina e a una parte di patata lessata. Mescoliamo fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Aggiungiamo un po' di olio e lasciamo riposare per 5 minuti circa coperto. Ripetere a distanza di 15 minuti. Formiamo delle pieghe nell'impasto per fargli prendere aria. Copriamo e lasciamo lievitare per 3 ore. Trascorso il tempo trasferiamo l'impasto in una teglia ben oleata, lo ripieghiamo in 4 e lo lasciamo riposare coperto con un canovaccio per altre 2 ore. Ora stendiamo con le dita l'impasto in teglia, versiamo la salamoia e inforniamo a 220 gradi con forno statico per 20 minuti circa coperta con un foglio di carta da forno per evitare che si scurisca troppo. Nel frattempo, saltiamo la restante patata lessa con aglio olio extravergine d'oliva e rosmarino, frulliamo il tutto con un minipimer, ci servirà come condimento per la focaccia assieme alla stracciatella e il capocollo.