



Panfocaccia al rosmarino - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

farina - burro - patate - olio

Panfocaccia al rosmarino

(da cotto e mangiato)

Ingredienti:

350 gr di farina
2 cucchiaini di zucchero
15 gr di lievito di birra
50 gr di burro (io non l'ho messo)
2 cucchiai d'olio extravergine
una patata media
sale e acqua calda quanto basta.
Per la salamoia: acqua, sale, olio extravergine.

Preparazione:

Mescolare la farina con lo zucchero e il lievito sbriciolato.
Lessare la patate e unirle alla farina schiacciandole con lo schiacciapatate mentre è ancora calda.
Aggiungere anche il burro fuso e l'olio, il sale e incominciare ad impastare. Versare poco per volta acqua calda quanto basta per ottenere un impasto plastico e liscio simile a quello della pizza e lavorarlo per una decina di minuti. Lasciarlo riposare coperto da un canovaccio per un'ora. Poi stendere la pasta con le mani su una teglia tonda coperta di carta forno e unta d'olio.
Lasciare riposare un'altra ora, poi con la punta delle dita schiacciare l'impasto in modo da ottenere tante piccole fossette, tipiche della focaccia genovese.
Per la salamoia mescolare in un bicchiere un dito di olio extravergine, 2 dita d'acqua e abbondante sale e versare il tutto sulla focaccia.
Aggiungere anche il rosmarino e infornare a 200° a forno ventilato per 15 minuti.

