



Focaccia con le patate di Rosa - [Visualizza sul sito di Rosa](#)

rosmarino - sale

Focaccia con le patate.

Ingr.:

x l'impasto 500gr. farina bianca.1 bustina di lievito secco (mf).10gr. zucchero. 1 cucchiaino colmo di sale.4 cucchiaini di olio di oliva.325-350 ml di acqua tiepida (37/40c)

x farcire 325gr.patate lessate fredde.3 rametti rosmarino .5 cucchiaini di olio di oliva.

Procedimento:

mescolare alla farina il lievito di birra mastro fornaio ,fare un buco al centro e versarvi lo zucchero,il sale e l'olio.impastare il tutto aggiungendovi a poco a poco l'acqua tiepida lavorare l'impasto sul piano infarinato x almeno dieci minuti sbattendolo sul tavolo con energia x fare uscire l'aria..infine infarinare l'impasto e metterlo in una ciotola capiente e coprire con un canovaccio e porre a lievitare fino a far raddoppiare il suo volume x circa 40 min..nel mentre tagliare a rondelle le patate lesse e fredde - spianare l'impasto quando è pronto,e metterlo in una teglia unta di olio,e mettervi sopra le patate a fette il rosmarino ,ma prima fate sull'impasto tanti forellini con la forchetta,e fare riposare ancora x 20 min.circa. completare con il sale e l'olio,io ho messo il sale grosso macinato x fare come nei crackers,ma è risultato un pò salato quindi attenzione!!!!dimenticavo il forno a 200-210 gradi se elettrico,a gas 210-220 gradi ,e se ventilato 190-200 gradi x 18-20 min.



da ricette paneangeli.