



Focaccia ai fiocchi di patate - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

focaccia - patate

100 gr. di semola rimacinata, 150 gr. di farina 00, 50 gr. di farina 0, 40 gr. di fiocchi di patate, un cubetto di lievito, 350 gr. di acqua, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero.  
Impastare a lungo, aggiungendo l'acqua un po' per volta, l'impasto deve restare leggermente appiccicoso. Lasciare lievitare per una/due ore.  
Stenderne metà in una teglia unta di olio, farcire con un misto di verdure soffritte e stufate con pomodoro, oppure con salumi e formaggio morbido, richiudere con l'altra metà sigillando bene i bordi, ricoprire di pecorino o parmigiano grattugiato, cuocere in forno già caldo a 220° per dieci minuti, poi a 180° per quindici minuti circa.

