



Focaccia con pomodorini e patate - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

focaccia - patate - pomodorini

500 g di farina 00
25 g di lievito di birra
1 cucchiaio scarso di zucchero
1 patata lessa
20 pomodori piccoli e maturi
olio extravergine d'oliva
1 pizzico di origano secco
sale q.b.

Tempo: Oltre 1 ora

Lessate la patata, sbucciata e a pezzi, impastatela con la farina, 2 cucchiaini d'olio, 2 cucchiaini di sale, il lievito con lo zucchero sciolto in 100 g di acqua tiepida e formate un impasto morbido usando l'acqua di cottura della patata.

Coprite l'impasto e lasciate lievitare per circa 1 ora.

Scaldate il forno a 220°, trasferite l'impasto in una teglia unta d'olio, distribuite i pomodorini tagliati a metà, aromatizzate con l'origano, un pizzico di sale e un filo d'olio.

Portate a cottura per 30-35 minuti.

