



Focaccia di patate e olio - [Visualizza sul sito](#)
di Tazzulella

focaccia - patate - olio

Ingredienti per 4 persone:

350 gr di farina
150 gr patate lessate e schiacciate
20 gr lievito di birra
6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, sale

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e impastatelo con la farina, aggiungendovi circa 2,5 dl d'acqua salata e 2 cucchiaini d'olio.

Aggiungete le patate al composto e lavorate con le mani per 10 minuti circa, fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica. Formate una palla, copritela e lasciatela lievitare per 1 ora in un luogo tiepido.

Ponete la pasta su una spianatoia e stendetela in una sfoglia dello spessore di 1 cm. Ungete d'olio una teglia e cospargetela di sale.

Porre la sfoglia nella teglia, e con le dita ricavare dei piccoli fossetti. Ungere la superficie con dell'olio e cospargere con del sale.

Cuocere in forno già caldo a 190° per circa 30 minuti...

Note dell'impastatrice (io) La quantità d'acqua è decisamente troppa, e anche quella dell'olio secondo me. A parte i 2 cucchiaini richiesti per l'impasto, sicuramente non ne ho usati altri 4 per condirla.

