



Focaccia rustica con cipolle - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

focaccia - fiocchi patate - cipolle

Preparare un impasto con  
200g farina di semola rimacinata  
400g farina 00  
100g fiocchi di patate  
2 lieviti di birra  
sale qb  
600g acqua

Io metto tutto nella mdp prima l'acqua ed i fiocchi e poi tutto il resto impastare bene e lasciare lievitare... Intanto affettare le cipolle (3 belle grosse) e metterle a sbollentare in acqua e sale per 10 minuti, poi strizzarle bene ed aggiungere una scatola da 400g di pomodorini a cubetti, olio ed origano e ripassarle in padella, fino a quando si restringe un po' il sughetto. Stendere l'impasto diviso in due pezzi (operazione un po' difficile in quanto l'impasto risulta molto morbido). Mettere il ripieno all'interno insieme ad una bella mozzarella, richiudere ed infornare per 20 minuti a 200° (poi dipende dal vostro forno)

