

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia alle patate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g di farina
240 ml d'acqua
12 g lievito fresco
2 cucchiaini sale.

PER LA COPERTURA

2 patate medie
rosmarino
olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Fare un impasto con acqua, farina, lievito e sale.



2 Far lievitare per circa due ore o finchè l'impasto non è raddoppiato.

Ricoprire una teglia di alluminio (da 12) con carta forno, stendere l'impasto, distribuire sopra le fettine di patate tagliate sottili, mettere sale olio e rosmarino.



3 Infornare a 220° per circa 25-30 minuti.

