

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.

