

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia con patate e zucchine

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE

---



Cerchi una [pizza](#) semplice da fare perché non sei poi così esperto in cucina? Sei nel posto giusto e questa è la ricetta che stavi cercando! La focaccia con patate e zucchine, infatti, prevede un semplice impasto per [focacce](#), a prova di principiante, che va lasciato lievitare il minimo sindacale, ovvero 2 ore. Con un buon condimento di zucchine e patate tagliate a fette sottili, diventerà sicuramente un tuo cavallo di battaglia per feste e compleanni.

Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani una **buonissima focaccia con patate e zucchine**. Se ti piace mettere le mani in pasta

e adori [la pizza in tutte le sue declinazioni](#), puoi provare anche queste ricette:

[Focaccia pugliese di patate](#)

[Pizza bonci](#)

[Pizza con lievito madre](#)

[Pizza 4 stagioni](#)

[Focaccine morbide con le zucchine](#)

## INGREDIENTI

FARINA 500 gr

LIEVITO DI BIRRA 25 gr

LATTE INTERO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## INGREDIENTI PER LA FARCITURA

PATATE 300 gr

ZUCCHINE 2

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare la focaccia con patate e zucchine, sbriciola il lievito di birra nel latte tiepido. Riunisci, in una ciotola sufficientemente capiente, la farina, l'olio extravergine d'oliva e il sale.



- 2 Versa nella ciotola con la farina, anche la miscela di latte e lievito e iniziate ad impastare, dapprima nella ciotola con una forchetta e poi sulla spianatoia. Lavora bene gli ingredienti fino a ottenere un composto morbido, piuttosto elastico. Stendi l'impasto su di una teglia unta e lascialo lievitare per un paio d'ore.



**3** Mentre l'impasto lievita, lava, sbuccia, pela e taglia a fette sottili le patate, scottale per qualche minuto in una pentola di acqua bollente, leggermente salata, infine scolale e falle asciugare su dei fogli di carta assorbente.

Lava, spunta le estremità delle zucchine e tagliale a fettine grosse come le fettine di patate e falle saltare in una padella con olio e rosmarino, basteranno pochi minuti.



- 4 Quando l'imposto della focaccia sarà lievitato a sufficienza, cospargilo con le fettine di verdura e condiscilo con del sale grosso. Inforna per 200°C a forno statico e preriscaldato. Dopo circa 30 minuti la tua focaccia con patate e zucchine sarà pronta per essere gustata calda e fumante!

