

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia ligure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

2 patate medie bollite e passate in purea
20 g di lievito di birra
1 bicchiere abbondante d'olio di oliva
extravergine ligure
400 g di farina
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, incorporate il lievito di birra sciolto in poco latte tiepido, 2 cucchiaini di sale fino, la purea di patate e un terzo dell'olio. Lavorate bene l'impasto, fatto con farina, lievito, purea di patate, acqua e olio. Lasciate riposare l'impasto in luogo tiepido per tre quarti d'ora. Quindi stendetelo in una teglia da forno piuttosto grande, ben unta d'olio e fate lievitare per altri tre quarti d'ora. Preriscaldate il forno a 200 °C, con le dita formate delle profonde fossette nella focaccia, quindi ungete e salate la superficie e fate cuocere fino a che non sarà ben dorata.