

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia pugliese di patate

di: *Elena Terrile*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Puglia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

NOTE: + **4 ORE DI RIPOSO**

---



Impossibile resistere a un pezzo di [focaccia](#) per merenda, se poi si tratta della focaccia pugliese di patate la tentazione è ancora più forte! Morbida e saporita grazie all'aggiunta di patate lesse nell'[impasto](#), è condita con pomodorini e olive nere. In Puglia non c'è forno, o famiglia, che non prepari questa prelibata specialità... con questa ricetta potrete imparare anche voi a realizzare la focaccia pugliese di patate e gustarla da sola come sostituto del pane o insieme a latticini e altri prodotti tipici del territorio!

Se amate i [lievitati](#), provate anche la [focaccia ligure](#) e quella [con patate e zucchine](#)!

## PER IL LIEVITINO

FARINA MANITOBA 100 gr  
ACQUA 120 ml  
LIEVITO DI BIRRA FRESCO (o 3 gr di lievito di birra secco) - 6 gr

## PER L'IMPASTO

PATATE 150 gr  
FARINA MANITOBA 100 gr  
FARINA 00 100 gr  
ACQUA 120 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 ml  
SALE 5 gr

## PER CONDIRE

POMODORINI CILIEGINO 100 gr  
OLIVE NERE DENOCCIOLATE 20 gr  
ORIGANO ESSICCATO  
SALE  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 15 ml

## PREPARAZIONE

- 1 Preparete il lievito mettendo in una ciotola la farina, il lievito fresco sbriciolato e l'acqua tiepida. Mescolate con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo e riponetelo a riposare per almeno un'ora in un luogo al caldo.

Nel frattempo lavate le patate e mettetele a bollire in una pentola con acqua. Quando saranno morbide, schiacciatele con uno schiacciapatate.



**2** Versate le due farine nella ciotola della planetaria, unite il lievito che avrà raddoppiato il suo volume, l'acqua e le patate schiacciate completamente raffreddate.



- 3 Iniziate ad impastare molto energicamente; quando l'impasto avrà preso consistenza unite l'olio e il sale.



- 4 Terminate di impastare quando il composto avrà assunto un aspetto liscio e una consistenza omogenea.

Coprite la ciotola con pellicola per alimenti o con un canovaccio e lasciatelo lievitare per 2-3 ore.



**5** Versate l'impasto della vostra focaccia pugliese di patate in una teglia rotonda del diametro di 24-26 cm ben unta. Stendetelo con le mani e lasciatelo riposare.

Intanto tagliate a metà i pomodorini e conditeli con olio, sale e origano.

Disponete i pomodorini conditi e le olive nere sulla superficie della focaccia. Ungete con altro olio e insaporite con origano.

Infornate in forno statico preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti, la superficie dovrà risultare ben dorata. Sfornate e lasciate intiepidire prima di servire.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO