

PANE, PIZZE E LIEVITATI

# Focaccia pugliese di patate

---

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

DOSI PER: [6 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO

---



La focaccia pugliese di patate è una delle ricette più amate della Puglia, grazie alla sua consistenza soffice e al sapore unico dell'impasto arricchito con patate. Perfetta per ogni occasione, è facile preparare e ancora più facile da gustare.

## COME FARE LA FOCACCIA PUGLIESE DI PATATE

- 1 Per cucinare in casa la tua focaccia pugliese di patate, inizia preparando il lievitino: metti in una ciotola la farina, il lievito fresco sbriciolato e l'acqua tiepida. Mescola con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo e riponilo a riposare per almeno un'ora in un ambiente temperato e privo di correnti d'aria.

Nel frattempo lava le patate e mettile a bollire in una pentola piena d'acqua. Quando saranno morbide, schiacciale con uno schiacciapatate.





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





- 3** Inizia a impastare molto energicamente; quando l'impasto avrà preso consistenza unisci l'olio e il sale.





- 4 Termina di impastare quando il composto avrà assunto un aspetto liscio e una consistenza omogenea. Copri la ciotola con pellicola per alimenti o con un canovaccio e lascialo lievitare per 2-3 ore.





**5** Versa l'impasto della focaccia pugliese di patate in una teglia rotonda del diametro di 24-26 cm ben unta. Stendilo con le mani e lascialo riposare. Intanto taglia a metà i pomodorini e condiscili con olio, sale e origano. Disponi i pomodorini conditi e le olive nere sulla superficie della focaccia. Ungi con altro olio e insaporisci con origano.

Inforna la focaccia pugliese di patate in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 20 minuti, la superficie dovrà risultare ben dorata. Sforna e lascia intiepidire prima di servire.





## FOCACCIA PUGLIESE DI PATATE: LA RICETTA PERFETTA PER UN IMPASTO

La **focaccia pugliese di patate** è una delle ricette più amate della tradizione pugliese, grazie al suo **impasto soffice e leggermente umido** che la rende unica. L'aggiunta delle **patate lesse** nell'impasto conferisce a questa **focaccia** una morbidezza e un sapore inconfondibili, rendendola **perfetta da gustare da sola** o come accompagnamento a salumi, formaggi e verdure. La sua superficie dorata e croccante, spesso arricchita con pomodorini, olive e un filo d'olio extravergine, la rende irresistibile al primo morso.

Ideale per un aperitivo, una cena informale o un pranzo all'aperto, la **focaccia pugliese di patate** è una vera e propria esplosione di gusto che rappresenta al meglio la cucina rustica e genuina del sud Italia. *Prepararla è semplice e il risultato conquisterà tutti!*

## COME SI CONSERVA LA FOCACCIA PUGLIESE DI PATATE

La focaccia pugliese di patate si conserva perfettamente a temperatura ambiente per 1-2 giorni, coperta con un canovaccio pulito per mantenere la sua morbidezza. Se desideri prolungarne la conservazione, puoi riporla in frigorifero per 3-4 giorni, riscaldandola brevemente in forno o in una padella prima di servirla per farla tornare fragrante.

In alternativa, puoi congelare la focaccia una volta cotta: basta tagliarla in porzioni, avvolgerla in pellicola trasparente, o carta forno, e conservarla in un sacchetto per freezer. Quando sei

pronto a consumarla, scongela la focaccia a temperatura ambiente e riscaldala nel forno per qualche minuto.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per evitare sprechi, puoi utilizzare le patate lesse avanzate dall'insalata di patate o dagli gnocchi per preparare l'impasto della focaccia pugliese di patate. Se avanza della focaccia, puoi trasformarla in crostini croccanti da servire con zuppe o insalate: basta tagliare la focaccia a cubetti, tostarla in forno e conservarla in un contenitore ermetico.

Un'altra idea è usare la focaccia avanzata per creare panini gourmet con verdure grigliate, salumi o formaggi, riducendo lo spreco alimentare in modo creativo.