

PANE, PIZZE E LIEVITATI

Focaccia con patate e zucchine

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI LIEVITAZIONE



Questa **focaccia con patate e zucchine** è davvero stepitosa. La sua realizzazione è semplice e veloce e non richiede grandi abilità in cucina, anzi seguendo il nostro passo passo, riuscirete ad ottenere un gran bel risultato. L'abbinamento poi tra patate e zucchine è davvero il top perché questi due ingredienti stanno benissimo insieme, e vengono esaltati dalla focaccia sottostante. È la ricetta perfetta per una cena sfiziosa con gli amici ma anche da portare ad una gita fuori porta. Se tagliata poi a quadratini è l'ideale per un buffet o un aperitivo.

Se cercate altre idee per arricchire la varietà di focacce, vi lasciamo qui anche la ricetta della [pizza](#) in teglia.

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, sbriciolate il lievito di birra nel latte tiepido.



- 2** Riunite, in una ciotola sufficientemente capiente, la farina, l'olio extravergine d'oliva ed il sale.



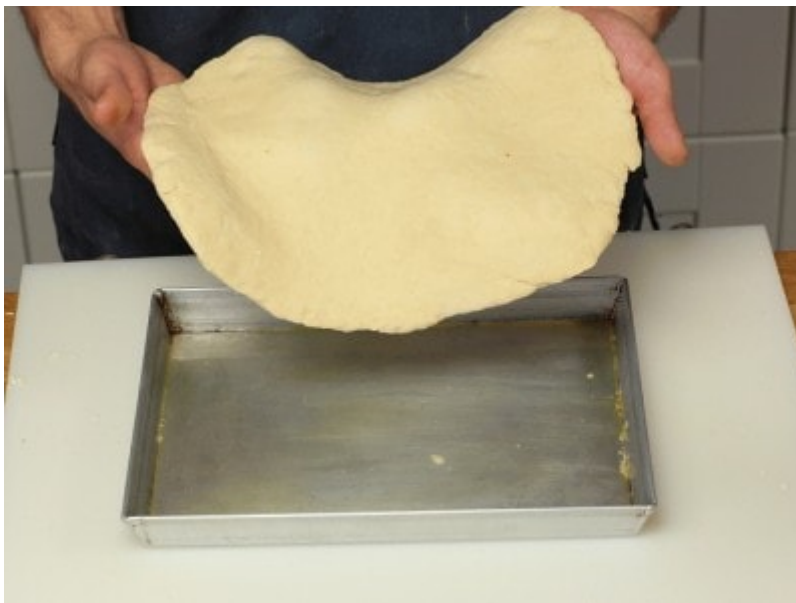
- 3** Unite alla ciotola anche la miscela di latte e lievito ed iniziate ad impastare.



4 Lavorate bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ed elastico.



5 Stendete l'impasto su di una teglia unta e lasciatelo lievitare per un paio d'ore.



- 6 Nel frattempo scottate per pochi minuti le patate tagliate in fette sottili, scolatele e ponetele ad asciugare su dei fogli di carta assorbente.



- 7 Nel frattempo fate saltare in padella le zucchine tagliate a rondelle con olio e rosmarino.



8 Adagiate le verdure sull'impasto steso lievitato, salate con sale grosso e infornate a 200°C per circa 30 minuti.





CONSIGLIO

Posso utilizzare anche il lievito madre?

Certo che sì, verrà ancora più leggera.

Potrei aggiungere della farina integrale?

Certo potresti anche fare metà e metà.

Adoro le pizzette da buffet, sono difficili da fare?

Assolutamente no, ecco la [ricetta](#)!