

La Focaccia Barese

Scritto da Maria
Lunedì 22 Aprile 2013 00:00

La Focaccia Barese



di Maria Fanizza

Ingredienti:

600 gr. di farina

10 pomodorini ciliegini

1 patata di grandezza media

olio extra vergine di oliva

La Focaccia Barese

Scritto da Maria
Lunedì 22 Aprile 2013 00:00

1 lievito di birra

origano, sale grosso

Preparazione:

Lessate le patate e sbucciatele. Sciogliete il lievito in una tazza con acqua tiepida qb. Sulla spianatoia mettete un po' di farina e schiacciate "dentro" le patate. Aggiungete il lievito amalgamandolo con la forchetta alla patata schiacciata o meglio passata nel passapatate, ed alla farina. Aggiungete il sale e un cucchiaino di olio d'oliva, cominciate ad impastare aggiungendo l'altra farina. La pasta deve essere morbida, perciò aggiungete anche acqua se necessario, bisogna lavorare la pasta sbattendola tante volte con le mani quindi lasciatela lievitare. Accendete il forno a 240° - quindi ungete una teglia con olio, stendete la pasta e aggiungete ancora olio sopra, spalmatelo premendo leggermente con la punta delle dita. Spolverate con l'origano e disponete i pomodorini tagliati a metà schiacciandoli un po' nell'impasto (circa 10 pezzi). Aggiungete ancora olio e sale ed infornate per cinque minuti alla temperatura preparata e poi abbassate a 180° e continuate la cottura per un'altra mezz'oretta. A fine cottura la focaccia deve risultare molto dorata ed alta circa sei/sette cm. Servitela calda!!! Con mortadella o ricci di mare..... Buon appetito!....