

FOCACCIA DI PATATE



Ingredienti per 4 porzioni:

- 500 g di farina bianca
- 2 patate farinose
- 20 g di lievito di birra
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale

Lavate le patate, poi lessatele in acqua a bollire per circa 40 minuti, quando sono tenere sgocciolatele, lasciatele intepidire, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Trasferite la purea in una capiente terrina e incorporate la farina unendola un cucchiaino alla volta.

Aggiungete mezzo cucchiaino di sale e amalgamatevi il lievito disciolto in 0,8 dl di acqua tiepida. Rovesciate il composto sulla spianatoia e impastate il tutto unendo altra acqua calda, quanta ne basta per avere un impasto molto morbido. Formate una palla, sistematela in una terrina infarinata, coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare per circa 2 ore.

Stendete la pasta e sistematela su una teglia rettangolare di 30 x 20 cm (oppure una tortiera di 24 cm di diametro) rivestita di carta da forno. Ungete la superficie con l'olio e passate in forno caldo a 180°C per 30-40 minuti, finchè risulta dorata. Lasciate intepidire prima di servire.