

## FOCACCIA CON LE PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di farina,
- 1 panetto di lievito di birra,
- 1 busta di purè di patate liofilizzato,
- sale,
- olio d'oliva,
- acqua tiepida.

Lavorare energicamente il tutto (meglio con una impastatrice potente) fino ad ottenere una pasta soffice liscia. Porre la massa in una teglia capiente (perché cresce molto) e unta di olio, prendendola con le mani unte di olio affinché non si attacchi. Condirla a vostro piacere, ma il condimento deve essere abbondante altrimenti la focaccia risulta asciutta. Infornare a 180-200 per 1 ora circa.