

FOCACCIA DI PATATE 4

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di patate,
- 1000 g di farina,
- 30 g di lievito di birra,
- 1 pizzico di sale marino integrale macinato,
- olio d'oliva extra-vergine.

Lessare e passare allo schiacciapatate le patate.
Sciogliere il lievito in 2 cucchiai d'acqua tiepida e un pizzico di sale.
Disporre la farina a fontana e incorporarvi patate e lievito.
Lavorare l'impasto finché sia morbido e levigato.
Adagiarlo e spianarlo in una teglia unta d'olio.
Far lievitare nei pressi di una fonte di calore per 2 ore.
Condire con olio e cuocere in forno ben caldo per 25 minuti.