

FOCACCINE DI PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di patate,
- 1/2 cubetto di lievito di birra fresco,
- 10 cl di acqua,
- 1 cucchiaino di sale,
- 300 g di farina.

Gli ingredienti sono per 50 focaccine piccole.

Sbriciolate il lievito in una ciotola capiente e diluitelo con l'acqua.

Unite un cucchiaino di sale e un quarto della farina (circa 75 g).

Mescolate e coprite.

Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e metteteli in una casseruola.

Salate e cuocete le patate finché saranno tenere, quindi scolatele bene e passatele attraverso lo schiacciapatate direttamente nella ciotola con il lievito.

Mescolate e unite la farina necessaria per ottenere una pasta da pane che lavorerete per alcuni minuti su un piano infarinato.

Coprite di nuovo e lasciate lievitare per almeno due ore.

Stendete la pasta nello spessore di circa 1 cm e ritagliate tanti dischetti con un tagliabiscotti o con il bordo di un bicchierino.

Allineateli dentro teglie foderate con carta da forno e coprite con strofinacci.

Lasciate lievitare per un'altra ora e cuocete le focaccine a 190 gradi per 10 minuti.