



FOCACCIA BARESE

Difficolt: Media



La focaccia barese ottima in qualsiasi momento della giornata, si pu gustare a merenda, o nei pasti principali, ma anche al mare sotto l'ombrellone o davanti alla televisione, durante una partita dei mondiali ihihihh!!! Insomma ogni momento buono, non resta che prepararla ...

Dosi: dosi per 2 focacce di 26cm. di diametro

- acqua tiepida mezzo litro
- farina di grano duro 400gr.
- farina di tipo 00, 200gr.
- lievito di birra 1 cubetto
- olio EVO 60gr.
- sale 18gr.
- zucchero 12gr.
- patata 1 lessa

PER IL RESTO

- olive denocciolate circa 20
- pomodorini circa 20
- olio EVO
- origano

- sale

Mettere nella ciotola della planetaria, o impastare a mano, tutti gli ingredienti: la patata precedentemente lessata e schiacciata, il lievito sciolto nell'acqua tiepida, l'olio, lo zucchero, il sale e le farine



Impastare fino ad ottenere un composto liscio come questo



Lasciare lievitare coperto da un canovaccio in un luogo tiepido (perfetto dentro il forno spento) fino a che non raddoppi di volume

A questo punto prendere le teglie e ungere per bene il fondo (abbondiamo pure con l'olio!!!)



Dividere l'impasto e con l'aiuto dei polpastrelli stenderlo su tutta la teglia
Un altro filo di olio



Ora tagliare a met le olive e disporle, con la parte tagliata verso il basso, in maniera casuale
Lasciare lievitare per un'altra oretta dentro al forno spento



mettere i pomodorini tagliati un p di sale e l'origano

In forno ventilato a 200 per circa 35 minuti, controllare sempre, deve risultare bella dorata!





Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi