

## FOCACCIA DI PATATE SOFFICE

La **focaccia di patate** è un prodotto da forno simile a una **pizza bianca**, soffice all'interno e croccante esternamente. La consistenza morbida dell'impasto è dovuta alla presenza delle patate tra i suoi ingredienti, che rendono possibile la realizzazione di una focaccia alta e perfettamente lievitata. La lievitazione della **focaccia** è relativamente breve e questo tipo di impasto è perfetto per essere realizzato a casa nell'arco di poche ore. La focaccia può essere condita a piacere con olio ed erbe aromatiche, come timo o rosmarino, ma può essere arricchita anche con l'aggiunta di salsa al pomodoro e altri ingredienti, proprio come il classico impasto della **pizza**.



### Ingredienti per 8 persone

**Farina 00** 500 gr

**Patate piccole a pasta bianca** 2

**Acqua tiepida** 150 ml

**Lievito di birra fresco** 15 g

**Olio extravergine di oliva** 3 cucchiari

**Sale** 2 pizzichi

**Rosmarino** Quanto basta

### Preparazione focaccia di patate:



**1** Lessate le patate in acqua bollente per circa 20 minuti, quindi pelatele e schiacciatele. Fatele raffreddare completamente. In una ciotola capiente setacciate la farina. Aggiungete le patate schiacciate, il sale e 3 cucchiari di olio.



**2** Sciogliete a parte il lievito in una tazza con l'acqua tiepida e aggiungete il liquido ottenuto poco per volta nella ciotola con la farina. Iniziate a impastare nella ciotola per amalgamare gli ingredienti, quindi trasferite l'impasto su una spianatoia e continuate a lavorarlo per una decina di minuti, fino a ottenere una palla morbida ed elastica. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, aggiungete poca altra farina, al contrario aggiungete altra acqua. Trasferite l'impasto nuovamente nella ciotola e copritela con della pellicola trasparente per alimenti. Lasciate lievitare per circa 1 h e 30 minuti o fin quando l'impasto sarà più che raddoppiato.



**3** Trascorso il tempo di lievitazione, dividete l'impasto in 4 parti da stendere in 4 teglie da forno in uno spessore di circa 1,5 cm e con 20 cm di diametro. Ricordatevi di ungere abbondantemente le teglie con l'olio extravergine di oliva. Lasciate lievitare ancora l'impasto steso nelle teglie per poco meno di un'ora. Prima di infornare le focacce, conditele a piacere ad esempio aggiungendo erbe aromatiche, qualche granello di sale grosso e un filo di olio. Preriscaldate il forno ventilato a 220 °C, quindi infornate un paio di teglie per volta facendo cuocere le focacce per circa 20 minuti.