Ricetta: **Focaccia pugliese**

Author: WWW.MISYA.INFO

In onore delle mie amiche pugliesi, ecco la ricetta della focaccia pugliese, una focaccia soffice e profumata che ha nell'impasto la patata lessa ed e' condita con pomodorini, origano e olio extravergine d'oliva (possibilmente tutto Made in Puglia). Ho letto in giro che ci sono varianti con la cipolla, con l'aggiunta di olive verdi in salamoia o di spicchi d'aglio, io mi sono mantenuta sul classico e devo dire che è ho ottenuto una focaccia davvero ottima e sofficiosa e il giorno dopo era ancora più buona. Amiche pugliesi,spero di aver fatto un buon lavoro ma se ho detto qualche sciocchezza correggetemi pure, e anzi, se mi potete dire la differenza tra questa e la focaccia barese ve ne sarei grata perchè ho cercato un pò in giro ma non ho ben capito se sono la stessa cosa oppure no :) Vi auguro una buona giornata e se avete il pomeriggio libero per stare ai fornelli, datevi da fare ;)

Ingredienti per 6 persone:
- 250 gr di farina 00
- 250 gr di farina di semola
- 300 ml di acqua
- 150 gr di patate
- 1/2 cucchiaio di sale
- 4 cucchiai di olio evo
- 15 gr di lievito di birra
- 250 gr di pomodorini
- origano
- sale
- olio

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 25 min
Tempo totale: 45 min
Procedimento per preparare la focaccia pugliese

In un'ampia ciotola mescolare le due farine, fare un buco al centro e aggiungere la patate bollita schiacciata.
Iniziare ad impastare aggiungendo il lievito disciolto in 100 ml di acqua appena tiepida.

Aggiungere 4 cucchiai d?olio, il sale e man mano la restante, fino a quando l?impasto risulterà morbido e un pò appiccicoso.

Mettere l'impasto ottenuto a lievitare per 2 ore coprendo la ciotola con un canovaccio umido.

Stendere ora l'impasto ottenuto sua teglia unta d'olio e modellarla con le mani fino a distribuire l'impasto sulla teglia in maniera omogenea.

Tagliate a metà i pomodorioni e posizionarli su tutta la superficie della focaccia eservitando un pò di pressione su ogni pomodorino per farlo aderire bene alla focaccia.
Condire la focaccia pugliese con una spolverata di origano, un pò di sale grosso tritato e un filo d'olio e mettere a lievitare di nuovo per 30 minutii.

Infornare in forno già caldo a 200° e cuocere per 25-30 minuti

Lasciar intiepidire prima di tagliare la focaccia pugliese a fette e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO