

## Focaccia Pugliese



### Procedimento

Lessate le patate e quando saranno ben cotte, quasi sfatte, passatele allo schiacciapatate. Diluite il lievito con 100ml di acqua tiepida e scioglietevi lo zucchero. Disponete la farina a fontana (oppure mettete tutto nell'impastatrice), versate al centro l'acqua preparata e impastate. Aggiungete le patate al composto e continuate ad impastare.

### Ingredienti per 4:

500 gr di farina;  
300 gr. patate;  
200ml di Acqua;  
1 lievito di birra;  
15 gr. di zucchero;  
20 gr di sale;  
20 pomodorini;  
50 gr olio evo;  
Origano

Diluite il sale nell'acqua rimanente e aggiungetela al composto. Unite la metà dell'olio e lavorate finché la pasta non risulterà soda ed elastica. Lasciate lievitare per una nottata.

Oleate uno stampo di diametro 28/30cm. trasferitevi la pasta e rilavoratela un po'. Appiattitela e conditela con i pomodorini tagliati a metà, abbondante origano e l'altra metà di olio. Rifate lievitare per un paio di ore.

### Note e Suggerimenti

Come condimento, oltre ai pomodorini si possono aggiungere olive, capperi, acciughe etc etc etc. Oppure con una conserva di pomodoro a pezzettoni e cipolla...