

Focaccia barese *(Pizze, focacce, frittate)*



Preparazione

Sciogliete il panetto di lievito in poca acqua tiepida. Versate tutta la farina a fontana sulla spianatoia ed aggiungetevi la patata schiacciata, poi il lievito. Impastate, dopodichè aggiungete l'olio, lo zucchero, il sale e lavorate ancora aggiungendo altra acqua tiepida se necessario. Se disponete di una impastatrice o di un robot da cucina, non dovrete far altro che fare tutto con la macchina. Dovete ottenere un impasto molto morbido, quasi liquido. Mettetelo a lievitare in forno spento con la luce accesa o vicino a una fonte di calore. Dopo circa due ore prendete una teglia da forno, rivestitela di carta forno e ungetela abbondantemente. Versate l'impasto sulla teglia e allargatelo bene con le dita (no mattarello!). Prendete i pomodorini e tagliateli a metà schiacciandoli leggermente. Conditeli con sale, olio e origano. Mescolate bene. Disponeteli sull'impasto e versate sopra tutto il sughetto, così che la superficie sia ben unta. A questo punto infornate a 220° in modalità ventilata. Nel forno mettete anche una piccola teglia con dell'acqua, in modo da aumentare l'umidità. A metà cottura spruzzate la superficie della focaccia con dell'acqua, semplicemente con le dita. Dopo 25 minuti togliete la focaccia dal forno, copritela subito con un canovaccio e con un'altra teglia. In questo modo il suo stesso vapore la manterrà morbida. Dopo pochi istanti tagliate e servite.

Consigli

Per gustare al meglio la vostra focaccia barese, vi consigliamo di servire in tavola un buon vermentino, un vino bianco fresco e piacevole.

Curiosità

La focaccia barese è una specialità le cui origini sono antichissime, considerando come tra popoli quali i greci, i cartaginesi e i fenici già era diffusa questa specialità.

Informazioni

Preparazione 100 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Farina 0 250 grammi

Farina di semola rimacinata di grano duro 250 grammi

Acqua 300 millilitri (tiepida)

Zucchero 10 grammi

Sale 10 grammi

Pomodorini

Lievito di birra 10 grammi

Olio extra vergine di oliva 30 millilitri

Patate (una patata lessa)