

Focaccia



500 gr farina 00
500 gr farina manitoba
25 gr di lievito di birra
75 di olio evo
150 gr di patate lesse
fredde
400 gr di latte
100 gr acqua
25 gr di sale

Il tempo e l'unico modo necessario per aver successo nell'esecuzione della ricetta.

Buon appetito!

1. Questa ricetta della focaccia prevede l'utilizzo di una miscela di farina 00 e farina manitoba, che conferisce al pane una consistenza morbida e soffice. Inoltre, le patate lesse aggiunte all'impasto conferiscono alla focaccia un sapore unico e un'ottima consistenza.
2. Per realizzare la focaccia, è necessario iniziare con la miscelazione delle farine, seguita dall'aggiunta delle patate lesse e dell'acqua mescolata al lievito di birra. L'olio d'oliva e il sale vengono infine aggiunti per creare un impasto omogeneo.
3. Una volta ottenuto l'impasto, esso va lasciato lievitare fino a quando non raddoppia di volume. A questo punto, l'impasto va steso con le mani sulla teglia e condito a piacimento con olive, pomodori, rosmarino o altri ingredienti a scelta.
4. La focaccia va cotta in forno preriscaldato a 185° misto vapore o a 200° con l'aggiunta di una bacinella di acciaio con all'interno dell'acqua, per circa 45 minuti. Una volta cotta e ben dorata, la focaccia può **essere** spennellata con olio d'oliva e acqua condita con sale e rametti di rosmarino.

