



Focaccia barese



4 persone



circa 120 min.

INGREDIENTI

300 g Miscela Oro Rustico

80 g patate lesse e schiacciate

5 g zucchero

3 g lievito di birra secco

240 g acqua

5 g sale

per il condimento:

8 cucchiai di olio d'oliva

400 g circa di pomodori maturi

10-12 olive denocciolate

origano

sale

PROCEDIMENTO

Versa nella ciotola della planetaria la **Miscela Oro Rustico**, aggiungi le patate, lo zucchero, il lievito di birra secco, l'acqua e impasta con il gancio.

Dopo qualche istante, aggiungi il sale e continua a impastare per qualche minuto, staccando di tanto in tanto l'impasto dai bordi della ciotola e ribattendolo.

Ottenuto un impasto liscio, ungi benissimo una ciotola e, con le mani unte, forma una palla di impasto che metterai nella ciotola. Copri la ciotola e lascia che la pasta lieviti fino al raddoppio. A seconda della temperatura di casa dovrai aspettare 60-90 minuti.

Una volta la pasta lievitata, riscalda il forno alla massima temperatura consentita (250°-270°).

Versa 4 cucchiai di olio d'oliva in una teglia di 32 cm e ungi bene. Stendi la pasta, ottenendo un disco di 32 cm.

Rompi i pomodori maturi sulla pasta e distribiscili bene su tutta la superficie.

Condisci con le olive, dell'origano e del sale e, infine, versa su tutta la superficie i 4 cucchiai di olio d'oliva rimanenti.

Cuoci per 25-30 minuti.

I consigli d'Oro.

Questa è la tipica focaccia venduta nei panifici di Bari vecchia: sottile, croccante all'esterno e morbida all'interno. Dev'essere ben unta, quindi non lesinare sull'olio. Aspetta qualche minuto prima di consumarla.

Buon Appetito!

Le ricette d'Oro