



FOCACCIA BARESE

Ricetta della scuola di cucina “Chiacchiere e Fornelli” di Bari

Ingredienti

150 g semola rimacinata
50 ml olio evo
15 g lievito di birra
10 g sale
350/400 ml acqua
70 g patate
pomodorini
Origano di Sicilia Bio Cannamela

Procedimento

Dopo aver lessato e schiacciato le patate, fatele raffreddare. Nel frattempo fate sciogliere il lievito nell'acqua e aggiungete la semola, le patate schiacciate e il sale; impastate il tutto e sistemate l'impasto in una ciotola: dovrà lievitare fino a raddoppiare. L'impasto va poi steso in una teglia unta di olio, con un diametro di 28 cm. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà, olio, sale e Origano di Sicilia Cannamela. Dopo altre 2 ore in cui lascerete lievitare l'impasto, infornate la focaccia in forno, a 220 gradi per circa una mezzora.

