Focaccia pugliese

Autore: Olimpia

Focaccia veramente ottima

Ingredienti

- 1/2 kg farina
- 200 gr patate lesse
- 1 bustina lievito birra Mastro fornaio
- 200 cc acqua
- olio d'oliva
- sale
- aglio (facoltativo)
- pomodorini
- origano
- origano

Preparazione

Schiacciare le patate in una terrina,aggiungere la farina il lievito l'acqua l'olio d'oliva e il sale.Impastare molto bene dopodichè ungere una teglia antiaderente,stendere la pasta

con le mani.Farcire con i pomodorini tagliayi a metà l'aglio a fettine l'origano e altro olio.Fare lievitare per 2 ore.Intanto scaldare il forno a 200°.Cuocere la focaccia 25/30 min

circa.

Note

Io di solito divido la pasta a metà e la metto a lievitare in 2 teglie di alluminio per pizza.Molto buone anche farcite solo con sale e rosmarino oppure con cipolla tagliata sottile

ma molto importante non dimenticatevi di mettere l'olio d'oliva.

Focaccia pugliese

http://sandronet.dnsalias.org/motocappottati/Joomla

Tempo di preparazione	5 min	**Difficoltà**	Molto Facile
Porzioni	6 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	