

FOCACCIA



Ingredienti:

Per una teglia gastro

1 Kg di farina 00

220 gr di fiocchi di patate

550 gr di acqua tiepida

450 gr di latte tiepido

30 gr di lievito di birra

35 gr di sale

15 gr di zucchero



Preparazione:

Sciogliere il lievito con il latte tiepido, aggiungere tutti i rimanenti ingredienti ed impastare per 10 minuti.

Stendere poi l'impasto e metterlo nella teglia.

Lasciar riposare coperto fino a quando non sarà ben lievitato.

Pennellare con olio extra vergine di oliva ed insaporire a piacere con rosmarino, timo o origano e sale grosso.

Infornare a forno preriscaldato per 30 minuti a 200 C°.