

FOCACCIA DI ZUCCA E PATATE



Ingredienti:

1 Kg di Farina tipo 2

20 g di malto

0,5 l di acqua fredda

90 g di olio EVO del Garda

25 g di sale

30 g di lievito di birra

200 g di zucca Mantovana tagliata a cubetti e cotta a vapore

100 g di patate cotte a vapore e schiacciate



Preparazione:

Impastare la farina con il malto, il lievito e l'acqua, aggiungere il sale, le patate e la zucca.

Quando sarà compatto e liscio aggiungere l'olio e farlo incorporare bene.

Fare lievitare a temperatura ambiente fino a raddoppiare il volume, stendere l'impasto in una teglia foderata di carta da forno unta, bucarla bene e ungere la superficie.

Prima di infornare cospargere con del sale grosso.

Cottura 230° per 30' in forno statico.

Ideale da farcire con lardo salato.

