

# Ricetta della focaccia pugliese

## **Ingredienti per 2 testi di focaccia**

1 kg. di farina 00

1 patata lessa

30 gr. di lievito di birra

1 cucchiaio colmo di olio extravergine di oliva

50 gr. di latte caldo

1/2 cucchiaio di sale grosso

1/2 tazza di acqua tiepida per sciogliere il sale grosso

1/2 tazza di acqua tiepida da aggiungere quando si impasta

1 cucchiaino di zucchero

sale e olio per condire e ungere i testi

## **Per farcirla:**

pomodorini e origano

oppure patate lesse tagliate a listarelle e rosmarino,

semplice con le olive verdi,

pomodorini e olive nere,

patate lessate tagliate a listarelle e salsiccia,

pomodorini e zucchine a rondelle (prima cotte in padella).

## **Procedimento**

Lessate la patata e schiacciatela bene con una forchetta o con lo schiacciapatate finché è calda.

Sciogliete il sale grosso in mezza tazza di acqua tiepida.

Mettete la farina a fontana sul tavolo da lavoro e poi al centro la patata schiacciata e il lievito di birra.

Versate sopra al lievito l'acqua tiepida con il sale grosso sciolto dentro e il cucchiaino di zucchero, poi 1 cucchiaio colmo di olio e infine il latte caldo.

Sciogliete per bene con le mani il lievito nel liquido al centro della fontana, poi amalgamatelo alla farina.

Impastate il tutto e lavorate l'impasto fino a che diventi omogeneo ed elastico.

Dividetelo in due parti e iniziate a preparare i testì da forno.

Se li avete rotondi meglio, altrimenti usate quelli rettangolari tenendovi un po' piú lontano dai bordi, per farla piú alta fatela un po' piú piccola.

Ungete bene di olio i due testì, anche sui bordi laterali e stendete con le dita la focaccia come fate con la pizza.

Tagliatela a spicchi se avete il testo rotondo o a riquadri se rettangolare o quadrato (tranne quella con le patate lesse sopra che non va tagliata).

Potete mettere pomodorini tagliati a metà, olive verdi o nere, zucchine a rondelle precedentemente cotte in padella, patate lesse e poi tagliate a listarelle con un po' di rosmarino, patate lesse e salsiccia a tocchetti... insomma quello che piú vi piace ma non esagerate, lasciate un po' di superficie libera per aiutare la lievitazione e la cottura.

Terminata la farcitura versate l'olio a filo e un pizzico di sale, origano se vi piace.

Sconsiglio di farne un po' solo bianca insieme a quella farcita, come ho fatto io, perché si cuoce troppo rispetto all'altra parte!

Una volta terminata la farcitura lasciatela lievitare nel forno spento (magari appena appena stiepidito e poi spento) **per un'ora e mezzo circa**, dovrebbe essere raddoppiata in altezza, tiratela fuori e affondate un po' i pomodorini e le olive nell'impasto bello gonfio.

A questo punto **accendete il forno a 200°** e solo quando è arrivato a temperatura, quindi ben caldo, infornate i due testì, avendo cura di metterne uno sulla parte piú bassa del forno e uno a metà.

Nel video della ricetta suggerivano di metterlo proprio sul fondo del forno, ma io ho avuto paura che si bruciasse e ho deciso di usare il primo livello, è venuta bene lo stesso.

A metà cottura, quando alzando con una forchetta un angolo, vedete che il fondo di quella sotto è cotto e un po' abbrustolito, invertite i testì tra sopra e sotto.

Completate la cottura e alla fine controllate che sia ben cotta anche dentro visto che è abbastanza alta, casomai tagliatene una fetta per essere sicuri che sia ora di toglierla dal forno.

Io ho usato le forbici per tagliarla, seguendo i tagli che avevo già fatto prima della cottura, i quadrati sono venuti perfetti.

Buon appetito!