

## FOCACCIA PUGLIESE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (500gr)
- sale
- 15 lievito di birra
- origano
- patate (150gr)
- pomodori ciliegini (200gr)

### Come si prepara

Impastare la farina con il lievito, sciolto in una tazza d'acqua tiepida, con qualche goccia di olio e con un pizzico di sale.

Aggiungere la patata lessata e schiacciata e lavorare bene per dieci minuti.

Lasciare riposare per almeno un'ora.

Ungere uno stampo per focacce con abbondante olio extravergine d'oliva.

Versarvi l'impasto, allargarlo con le mani facendo delle fossette con i polpastrelli.

Aggiungere dei pomodorini a pezzetti, origano e sale.

Cuocere in forno a 250 gradi per mezz'ora o poco più.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 80**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	243 kcal 1017 kJ
-------------------	---------------------

### Tags





torte salate, occasioni speciali, pizze, lieviti, new, feste, tradizionale, focaccia, Focaccia pugliese, mediterraneo

