

Focaccia Barese

Scritto da Administrator

Giovedì 28 Giugno 2018 11:37 - Ultimo aggiornamento Giovedì 28 Giugno 2018 12:45



Nel ricco panorama gastronomico dei baresi figurano pietanze particolarmente apprezzabili come i cavatelli, le orecchiette alle cime di rapa, i troccoli, le cozze gratinate, la burrata, il riso al forno, i panzerotti, le zeppole, i taralli, le friselle e poi..... la focaccia barese

Focaccia Barese

Scritto da Administrator

Giovedì 28 Giugno 2018 11:37 - Ultimo aggiornamento Giovedì 28 Giugno 2018 12:45

Ingredienti

250 g Semola

250 g Farina tipo 1

350 g Acqua

100 g Lievito madre o 10g. di lievito di birra

150 g Patate

4 g Miele

200 g Pomodori pachino

q.b. Olive

q.b. Olio extravergine di oliva

q.b. Sale

q.b. Origano

Focaccia Barese

Scritto da Administrator

Giovedì 28 Giugno 2018 11:37 - Ultimo aggiornamento Giovedì 28 Giugno 2018 12:45

La ricetta che uso di solito per preparare questa gustosa focaccia tipica delle zone di Bari è di Sara Papa, maestra di cucina, esperta di panificazione e di lievito madre.

Soffice e profumata, economica e veloce contiene patate nell'impasto e viene condita in modo semplice, con pomodorini e olive....assolutamente da provare!

Per la preparazione ho scelto di utilizzare l'impastatrice, ma potete farla facilmente anche a mano.

In una capiente ciotola versate le farine miscelate, le patate schiacciate e ancora tiepide. aggiungete l'acqua, nella quale avrete fatto sciogliere il lievito, il miele e per ultimo il sale. Impastate finchè formerete una palla e sistematela al centro di una teglia unta di olio dove andrà successivamente cotta e fatela lievitare fino a che raddoppia il volume. Potete anche impastare la sera verso le 22-23 e infornare il giorno dopo.

Quando la focaccia è lievitata, rigirate l'impasto, facendo in modo che la parte sottostante, oliata, si ritrovi nella parte superiore.

Affondate i polpastrelli nell'impasto allargandolo delicatamente fino a coprire tutta la teglia, quindi distribuite i pomodori tagliati a metà con le mani in modo che il succo che uscirà cada nell'impasto, le olive, il sale, l'origano e fate un giro di olio.

Infornate la focaccia barese a 200° per circa 20-25 minuti.