

Focaccia morbida di Nino

Ecco la ricetta del tormentone, la focaccia di Nino che spopola su facebook l'ho fatta anche io con meno lievito con un risultato ottimo ed è molto buona anche senza condimenti!

Ingredienti

- 1 *Patata* (media cruda)
- 450 g *Acqua*
- 600 g *Farina 0* (o di tipo 1)
- 18 g *Lievito Di Birra Fresco*
- 2 cucchiaini *Sale*
- 1 cucchiaino *Zucchero*

Per il condimento

- 10 *Pomodorini*
- 20 *Olive*
- 1 rametto *Rosmarino*
- 10 g *Origano*
- q.b. *Sale*

Preparazione

- *Inserire nel boccale bimby il lievito e la patata a pezzetti, 10 sec. Vel, 10. Aggiungere farina, Sale, zucchero e acqua, 4 minuti, vel. Spiga. L'impasto ottenuto sarà liquido ma incordato*
- *Lasciare riposare per 30 minuti, nel frattempo tagliare a metà i pomodorini (se li volete mettere)*
- *Io ho scelto di farla semplice con rosmarino questa volta*
- *Versare l'impasto in 2 teglie rettangolari o una leccarda, e stendetelo usando i polpastrelli bagnati con olio.*
- *Sistemare i pomodorini (schiacciandoli dentro l'impasto) e le olive o il rosmarino. Fate riposare di nuovo circa 30 minuti ed infornare a 200 gradi per 30 minuti circa.*
- *Sentirete che morbidezza.*

Procedimento a mano o in planetaria

- *Tritate la patata con il lievito con un tritatutto o minipimer*
- *Nel robot o in una ciotola mettete la farina, la patata e il lievito (precedentemente tritati), e il sale e iniziate ad impastare. Aggiungete l'acqua un po' alla volta.*
- *Cercate di ottenere un composto bene amalgamato e morbido.*
- *Lasciate lievitare in un luogo riparato da luci e aria fino a quando raddoppia di volume (mezz'ora).*
- *Versare l'impasto in 2 teglie rettangolari o una leccarda, e stendetelo usando i polpastrelli bagnati con olio. Sistemare i pomodorini (schiacciandoli dentro l'impasto) e le olive o il rosmarino. Fate riposare di nuovo circa 30 minuti ed infornare a 200 gradi per 30 minuti circa.*
- *Sentirete che morbidezza.*