



# FOCACCINE MORBIDE

## **Ingredienti:**

200 g di farina per pizza Molino Rossetto

100 g di patate

1/2 bustina di lievito di birra secco (da far sciogliere in acqua tiepida)

acqua quanto basta per ottenere un impasto omogeneo ed elastico

olio evo q b

sale q b

per la farcitura

acciuغه sottolio, pomodorini, mozzarella

## **Preparazione:**

Lessate le patate con la buccia, quindi scolatele, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate. Disponete la farina per pizza Molino Rossetto sulla spianatoia, unitevi la purea di patate appena tiepida e il lievito sciolto in poca acqua. Aggiungete un presa di sale e cominciate ad impastare aggiungendo a filo tanta acqua, quanto è necessaria per ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Infine aggiungete poco olio d'oliva. Dividete l'impasto in piccole focaccine tonde, disponetele su una teglia ricoperta di carta da forno e lasciate lievitare in luogo riparato per almeno due ore. Scaldate il forno e fate cuocere le focaccine a 200°, a cottura quasi ultimata farcitele a piacer e con una fettina di mozzarella un'acciuga e pomodorini.