

# Focaccia Con Le Patate

Lavorare energicamente il tutto (meglio con una impastatrice potente) fino ad ottenere una pasta soffice liscia. Porre la massa in una teglia capiente (perch? cresce molto) e unta di olio, prendendola con le mani unte di olio affinch? non si attacchi. Condirla a vostro piacere, ma il condimento deve essere abbondante altrimenti la focaccia risulta asciutta. Infornare a 180-200 per 1 ora circa.

## Ingredienti

1000 G Farina  
1 Panetto Lievito Di Birra  
1 Busta Pur? Di Patate Liofilizzato  
Sale  
Olio D'oliva  
Acqua Tiepida

## Note

Preparazione: 60 minuti.