

Focaccia Di Patate

Lessate le patate poi pelatele ancora calde e passatele allo schiacciapatate. Tagliate a dadini la pancetta poi mettetela a soffriggere in una padella con 1 cucchiaio di olio e un rametto di rosmarino, lasciandola ben colorire indi sgocciolatela. Impastate la farina (meno un pugno) con il latte tiepido in cui avrete sciolto il lievito di birra, salate e lavorate bene la pasta poi mettetela a lievitare per circa 30 minuti. Trascorso il tempo indicato impastate in una ciotola il pur? di patate con le uova, sale e la farina tenuta da parte. Aggiungete la pancetta e la pasta da pane gi? lievitata poi mescolate bene e riponete a lievitare per circa 1 ora. Stendete infine la pasta in una teglia ben unta e lasciate lievitare ancora per circa 30 minuti. Cospargete la focaccia con ciuffetti di rosmarino, irrorate con abbondante olio e cuocete in forno a 220 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti

300 G Farina
300 G Patate
200 G Pancetta Stesa
20 G Lievito Di Birra
2 Uova
Rosmarino
1/2 Bicchiere Latte
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 90 minuti.