

Focaccine Di Patate

Gli ingredienti sono per 50 focaccine piccole. Sbriciolate il lievito in una ciotola capiente e diluitelo con l'acqua. Unite un cucchiaino di sale e un quarto della farina (circa 75 g). Mescolate e coprite. Sbucciate le patate, tagliatele a dadi e metteteli in una casseruola. Salate e cuocete le patate finché saranno tenere, quindi scolatele bene e passatele attraverso lo schiacciapatate direttamente nella ciotola con il lievito. Mescolate e unite la farina necessaria per ottenere una pasta da pane che lavorerete per alcuni minuti su un piano infarinato. Coprite di nuovo e lasciate lievitare per almeno due ore. Stendete la pasta nello spessore di circa 1 cm e ritagliate tanti dischetti con un tagliabiscotti o con il bordo di un bicchierino. Allineateli dentro teglie foderate con carta da forno e coprite con strofinacci. Lasciate lievitare per un'altra ora e cuocete le focaccine a 190 gradi per 10 minuti.

Ingredienti

400 G Patate
1/2 Cubetto Lievito Di Birra Fresco
10 Cl Acqua
1 Cucchiaino Sale
300 G Farina

Note

Preparazione: 30 minuti. Cottura: 10 minuti.