



# Focaccia di patate

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di riposo 1 Ore  
Tempo di cottura 19 Min.  
Porzioni 6  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Patate

300 g di Patate, farinose

Pelare le patate e tagliarle a dadini di circa 1 cm. Lessare le patate a dadini in acqua salata. Lasciar raffreddare.

## Pasta lievitata

500 g di farina

300 ml di acqua

21 g di lievito, fresco

15 g di sale

50 g di olio d'oliva

Per l'impasto versare la farina, l'acqua e il lievito in una scodella per impastare e mescolare nel robot da cucina per 6 minuti alla velocità minima. Aggiungere il sale e continuare a mescolare per 4 minuti. Al termine impastare alla massima velocità per 3 minuti, finché l'impasto non diventa morbido ed elastico. Alla fine aggiungere le patate a dadini raffreddate e impastare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar lievitare l'impasto per un'ora all'interno della scodella per impastare finché non sarà raddoppiato di volume.

## Focaccia

Ungere la teglia con l'olio d'oliva, posarvi l'impasto e stenderlo fino a coprire l'intera teglia.

5 g di fior di sale

5 rametti di rosmarino

½ spicchio d'aglio

30 ml di olio d'oliva

30 ml di acqua





Staccare gli aghi di rosmarino dai rametti. Sbucciare l'aglio, tagliarlo a pezzi e frullarlo con il frullatore a immersione insieme al fior di sale, agli aghi di rosmarino, all'acqua e all'olio d'oliva. Versare metà del composto sull'impasto. Imprimere la punta delle dita nell'impasto in modo da creare i tipici avvallamenti della focaccia. Versarvi sopra il resto del composto e premere di nuovo con le dita. Lasciar lievitare l'impasto per circa 30 minuti a temperatura ambiente.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con PizzaPlus**

Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**PizzaPlus 200 °C per 19 Min.**

## Consigli

---

Se disponibile, per il tempo di riposo dell'impasto si può utilizzare la modalità «Lievitazione» nel GourmetGuide.

## Accessori

---

Teglia

