

# FOCACCIA BARESE

## INGREDIENTI:

Per l'impasto:

300 gr. farina grano tenero "0"

200 gr. semola rimacinata grano duro

300-350 gr. acqua

10 gr. sale

50 gr. olio EVO

100 gr. patate (una patata lessa)

200 gr. lievito madre (rinfrescarlo 4 ore prima)

Per guarnire:

400 gr. pomodorini

20 olive

origano secco q.b.

olio evo q.b

## PROCEDIMENTO:

Versare nella planetaria, farina, semola, patata lessa e schiacciata, sale, lievito madre e metà acqua. Avviare impastatrice con gancio a velocità 1. Aggiungere l'acqua man mano che la farina l'assorbe. Dopo 5 minuti aumentare la velocità d'impastamento a 2-3 e finire tutta l'acqua. Infine aggiungere l'olio EVO.

Quando l'impasto è pronto e si presenta liscio, toglierlo dalla planetaria, ungerlo con olio, dividere in due l'impasto (due focacce verranno), ungere il contenitore dove si metterà il paniello a lievitare.

Lievitazione:

Circa 8 ore se la TA è di 20 gradi. Circa 12 ore se la TA è tra i 15 e 20 gradi.

Preparazione per la cottura:

Prendere la teglia tonda ed ungerla d'olio. Prendere il paniello, ungerlo nella teglia da entrambi i lati e stendere con le punte delle dita.

Prendere i pomodorini pachino e spaccarli con le mani e guarnire l'impasto. Sempre con le dita spalmare il succo di pomodoro su tutta l'area.

Aggiungere nella seguente successione: le olive nere (possibilmente le baresane), olio, sale ed origano.

Cottura:

270 gradi per 20 minuti

Se un panetto non si usa, lo si può conservare in frigo in un contenitore chiuso, per altri 2 gg. Quando bisognerà utilizzarlo, lasciarlo a TA per almeno 4-5 ore e poi stendere.

Oppure se si prepara solamente l'impasto ma non lo si fa lievitare ma si conserva in frigo anche per 3/4 giorni, quando lo toglieremo dal frigo, si farà lievitare per 8/12 ore e successivamente si stenderà, si condirà e si cuocerà.