

<p><i>La focaccia barese</i></p>	
<p>Categoria pane e pizza</p>	
<p>Pax 4</p>	
<p><b>Ingredienti</b>          Farina di semola rimacinata g 250          Farina tipo 00 g 250          Patate g 250          Zucchero un cucchiaino          Sale ½ cucchiaino          Lievito di birra g 20          Olio d'oliva due cucchiai          Acqua tiepida un bicchiere circa          Per la guarnizione          Pomodorini appesi n 10          Olive verdi denocciolate n 20          Olio d'oliva, origano, sale una presa</p> <p><b>Procedimento</b></p> <p><i>Fase di preparazione</i>          Lavare e cuocere con la buccia le patate, appena cotte pelarle e schiacciarle. In una bacinella mettere un bicchiere d'acqua tiepida, sciogliere il lievito, aggiungere lo zucchero. In un'altra bacinella setacciare le farine, mettere una presa di sale, le patate e mescolare il tutto, versare l'olio e l'acqua con il lievito, amalgamare molto bene aggiungendo se necessario altra acqua tiepida. L'impasto deve essere morbido quasi appiccicoso. Porlo in una bacinella infarinata o unta di olio, coprirlo e porlo in un ambiente caldo a 30 °C per farlo lievitare il doppio del suo volume.</p> <p>Lavare e tagliare i pomodorini a metà farli sgocciolare, lavare le olive. Ungere con l'olio d'oliva una teglia capiente, versare l'impasto e con le mani unte di olio lavoratelo da coprire uniformemente tutta la teglia; fare lievitare per due ore circa in luogo caldo.</p> <p><i>Fase di cottura</i></p> <p>Appena pronto mettere i pomodorini, le olive, l'origano, il sale e un filo di olio d'oliva, infornare a 180 °C per 30 minuti circa.</p>	<p><i>Reparti</i> Entremetier o pâtissier</p> <p><i>Utensili</i> setaccio, bacinelle, tortiera, caraffa, spatola, coltello, tagliere.</p> <p><i>Metodi di cottura</i> forno</p>