

Ricette a quadretti

Focaccia pugliese con lievito madre



Non tradendo le mie **origini pugliesi**, devo ammettere che adoro la **focaccia**! Forse, dopo la pizza, è il mio cibo preferito e ne faccio sempre grandi scorpacciate in estate quando vado giù al mare.

Quest'anno, per la prima volta, probabilmente non trascorrerò la canonica settimana di ferie in Puglia, quindi mi sono cimentata con una focaccia casalinga.

Non era certo la prima volta che la preparavo ([qui](#) c'è la ricetta della mia nonna che ho sempre utilizzato finora, alternativamente a quella di [Martina](#), pure ottima) ma stavolta ho usato il **lievito madre** che, miracolosamente, sto riuscendo a far sopravvivere da ormai qualche mese!

Il risultato è decisamente migliore rispetto alle ricette che prevedono il lievito di birra, *ça va sans dire*... e se il lievito naturale ancora non lo avete, potete trovare [qui](#) lo "spacciatore" più vicino a voi!

N. porzioni: 6

Tempo: 8 ore min

Ingredienti

- 200 gr lievito madre rinfrescato

- 200 gr semola rimacinata di grano duro
- 300 gr farina 0
- 10 gr sale fino
- 200 ml acqua appena tiepida
- 50 ml olio evo
- 100 gr patata lessa
- **per condire**
- pomodini ciliegino
- olive snocciolate
- sale grosso, olio, origano

Istruzioni

1. Spezzettare il lievito madre nella ciotola della planetaria, aggiungervi l'acqua e mescolare col gancio a foglia finchè non ci saranno più grumi.
2. Mescolare le due farine e aggiungerle gradatamente nella ciotola, alternando con l'olio.
3. Quando il composto comincia a diventare sostenuto, sostituire il gancio a foglia con quello per impastare.
4. Aggiungere il sale e la patata lessa, schiacciata con lo schiacciapatate.
5. Oliare una teglia e adagiarvi l'impasto, stendendolo con le mani e creando delle "fossette" con le nocche delle dita.
6. Coprire con pellicola e far riposare nel forno con la luce accesa per circa sei ore.
7. Riprendere l'impasto, sgonfiarlo un pochino sempre con le nocche delle dita e condire con pomodorini tagliati a metà, olive snocciolate, olio, sale grosso ed origano e lasciar riposare ancora un'ora.
8. Trascorso il tempo, infornare con forno ventilato a 200° per circa mezz'ora o finchè la superficie della focaccia non sarà dorata.