

# FOCACCIA PUGLIESE



## Ingredienti per 6 teglie d 60x40 cm


### Per l'autolisi:

acqua 2750 g  
semola di grano duro 1500 g  
fiocchi di patate 150 g  
farina 3250 g

lievito naturale liquido 500 g  
lievito compresso 50 g  
sale 150 g  
acqua 800 ml  
olio extravergine di oliva 500 g

### per la guarnizione:

pomodorini  
origano  
sale



## PROCEDIMENTO

### Per l'autolisi

Formare l'autolisi con l'acqua e le farine, lasciarla riposare almeno per 60 minuti. Completare l'impasto aggiungendo i lieviti e la rimanente acqua a filo, il sale e l'olio. Lasciare puntare fino al raddoppio in temperatura ambiente, poi spezzare del peso desiderato (per una teglia da 60 x 40 cm utilizzare 1,5 Kg di pasta). Formare dei filoni cercando di non stringerli troppo e lasciar lievitare per circa 45 minuti. Poi schiacciare e lasciar riposare ancora 30 minuti.



## FINITURA E COTTURA

Terminato il tempo di riposo, aggiungere i pomodorini, ungerli e cospargere di origano. Far riposare fino al bordo della teglia (circa 20 minuti). Poi salare (soprattutto i pomodorini) e infornare a 240°C per circa 18 minuti.

