



Focaccia di Nino

Ingredienti

1 patata cruda
450 gr di acqua
600 gr farina 00 (io ho sostituito 100 g di farina 00 con farina Manitoba)
1 cubetto di lievito di birra (io ho usato una bustina di lievito secco)
1 cucchiaio di sale
1 cucchiaino di zucchero
pomodorini
olio
origano

Inserire nel boccale la patata a pezzi, sbriciolatevi lievito e tritare 10sec. Vel. 10. Aggiungere farina, sale, zucchero e acqua. Impastare 3 min Vel. Spiga, dopo altri 3 min vel.6. Far lievitare nel boccale finchè non trabocca.



Versare l'impasto in due teglie con carta da forno bagnata e strizzata e spennellata d'olio.



Condite con pomodorini, origano, sale e un filo d'olio.



Cuocere in forno ventilato 20 minuti a 200°.



Fonte: [Ricette Bimby](#)