

Focaccia con stracchino e patate

per la leccarda grande di un forno domestico

300 g	latte	Scaldare leggermente il latte e sciogliervi il lievito.
6 g	lievito di birra fresco	Versare in una ciotola,
200 g	farina 00	incorporare la farina con un cucchiaio e aggiungere il sale.
200 g	farina Manitoba (o farina 00)	
10 g	sale	Foderare la teglia con carta da forno. Stendere subito l'impasto nella teglia con le mani leggermente unte d'olio e lasciarlo lievitare per due ore, coperto con un canovaccio.
250–350 g	patate	Nel frattempo affettare finissime le patate sbucciate con la mandolina e cuocerle al vapore.
125 g	stracchino o un altro formaggio fresco spalmabile	Se necessario, ammorbidire il formaggio con un po' di panna per renderlo spalmabile. Quando l'impasto è ben lievitato, spalmarvi sopra il formaggio, distribuire le fette di patate e cospargere con qualche ago di rosmarino, poi irrorare con un filo d'olio d'oliva.
	rosmarino	
		Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20–25 minuti. Tagliare a pezzi ancora tiepida e servire.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

La focaccia è più buona appena sfornata.
La prima volta preparate la dose indicata
(o la metà), poi adattatela alle vostre
esigenze.

La focaccia è buonissima anche senza
formaggio e patate, e così si fa in un attimo:
si impasta, si lascia lievitare, si inforna...
e si gusta!

Altri possibili aromi: olive tritate, pomodorini
tagliati a metà, un po' di gorgonzola e tutto
ciò che trovate in frigorifero...