

# La Focaccia di Emi

Inviato da EMILIA ELIA  
giovedì 09 marzo 2006

## Ingredienti:

- 250g di farina tipo 00
- 2 patate grandi
  
- mezzo panetto di lievito
- 2 cucchiaini di zucchero
- sale
- olio d'oliva
- pomodorini
- pepe nero

## Preparazione:

Lessare le patate e lasciarle raffreddare.

Tagliare a metà i pomodorini e condirli con sale, olio e pepe nero.

Versare la farina in un'ampia terrina. Praticare un buco al centro della farina e mettervi il lievito a pezzetti e lo zucchero. Versare acqua tiepida e cominciare ad impastare per un paio di minuti, quindi aggiungere le patate (precedentemente schiacciate), il sale ed due cucchiai d'olio e continuare ad impastare finchè l'impasto non diventa omogeneo.

Stendere la pasta con un mattarello e lasciarla riposare in una teglia, previamente oleata, per un'ora.

Quando l'impasto sarà cresciuto condire con i pomodorini, e infornare per circa 20 min. , nella parte centrale del forno, a 250°.