

Focaccia al pomodoro

La **focaccia al pomodoro** è un'ottima focaccia cosparsa in superficie con pomodoro, olio, sale e origano. Il sapore ricorda un po' quello della pizza rossa, ma con la consistenza tipica della focaccia.

La **focaccia al pomodoro** è ottima gustata da sola, ma anche farcita con fettine di mozzarella di bufala oppure formaggi e salumi a piacere o ancora filetti di verdure sott'olio, come i peperoni, le melanzane o le zucchine. Servita a quadrotti è ottima anche come aperitivo o antipasto.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **265Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **3 ore**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 1 patata di medie dimensioni
- 500 g di farina di grano tenero tipo 00 o Manitoba
- 15 g di sale fino
- 12.5 g di lievito di birra
- 250 ml di acqua minerale naturale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 ml di passata di pomodoro
- Olio extravergine di oliva per cospargere e spennellare
- Origano

PREPARAZIONE

- Lavare la patata e lessarla a vapore per 30 minuti, oppure in acqua bollente non salata per 20 minuti.
- Quando è cotta pelarla e passarla allo schiacciapatate.
- Setacciare la farina in una terrina e unirvi il sale. Mescolare accuratamente.
- Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida assieme allo zucchero e lasciarlo riposare per 10 minuti. Se l'acqua del rubinetto è troppo calcarea, usare quella minerale.
- Aggiungere alla farina la patata schiacciata, l'acqua con il lievito e l'olio.
- Impastare fino ad amalgamare gli ingredienti, formare una palla, rimetterla nella ciotola ben infarinata, coprirla prima con uno strofinaccio, poi con un telo e lasciarla lievitare per 1 ora in un luogo ben riparato.
- Passato il tempo indicato prendere l'impasto, sgonfiarlo e reimpastarlo brevemente.
- Ungere una teglia tonda di 28-30 cm di diametro o rettangolare di circa 35x25 cm di lato con l'olio, disporvi dentro l'impasto e stenderlo con le mani.
- Mettere sulla superficie il pomodoro cospargendolo bene con un pennello da cucina. Unire un filo d'olio, un pizzico di sale e una manciata di origano.
- Lasciare lievitare la focaccia un'altra ora, sempre ben coperta.
- Riscaldare il forno a 200°C, infornare la focaccia e cuocerla per 20 minuti, prolungando la cottura se fosse necessario a farla ben dorare.
- Servire fredda.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

È possibile conservare la focaccia per un paio di giorni tenendola in un sacchetto per il pane. Per ravvivarla un po' il sapore metterla per qualche minuto al forno prima di servirla.

Per conservarla più a lungo è possibile anche congelarla, ben chiusa in sacchetti freezer. Si conserva così per 3 mesi. Quando la si scongela scaldarla nel forno a 200°C: sarà buona come appena fatta.