



IL MERCATO DEI SAPERI

- BARI -

LA FOCACCIA ALLA BARESE

LA RICETTA DELLE SIGNORE PINA E PATRIZIA



PER FARE 1 CHILO DI FOCACCIA

GLI INGREDIENTI





FARINA 0 (ZERO) 500 GRAMMI



FARINA DI SEMOLA 500 GRAMMI



LIEVITO 1 PANETTO



PATATE LESSE 2



OLIO **6 CUCCHIAI GRANDI**



SALE FINO **1 CUCCHIAIO GRANDE**



ZUCCHERO **1 CUCCHIAINO**



ACQUA CALDA **MEZZO LITRO**



OLIVE NERE **1 VASETTO**



OLIVE VERDI **1 VASETTO**



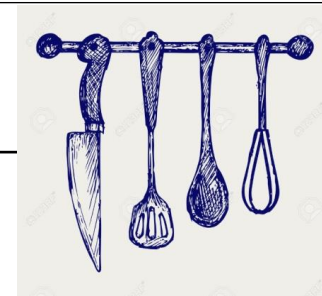
POMODORINI **500 GRAMMI**



ORIGANO

GLI ATTREZZI





COPPE 2



CUCCHIAIO GRANDE 1



CUCCHIAIO PICCOLO 1



TEGLIE DA FORNO 4



FORCHETTA 1



SCOLAPASTA 1



ROTELLA 1



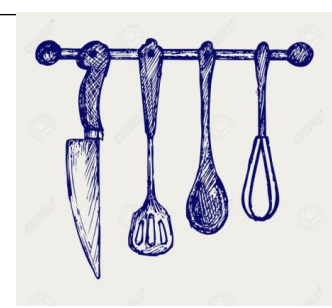
BOLLITORE PER ACQUA 1



COLTELLO 1



PIATTO 1



TAGLIERE 1



GUANTONE DA CUCINA 1

COME SI FA LA FOCACCIA



PRIMA DI INIZIARE A CUCINARE LAVA BENE LE MANI



FAI BOLLIRE **MEZZO LITRO** DI ACQUA CALDA



- SBUCCIA LE PATATE LESSE
- METTILE IN **1** PIATTO E SCHIACCIA LE PATATE USANDO UNA FORCHETTA



- METTI I POMODORINI IN 1 COPPA E LAVALI
- DOPO VERSA L'ACQUA E LASCIA I POMODORINI DENTRO LA COPPA



VERSA NELLO SCOLAPASTA LE OLIVE VERDI E LE OLIVE NERE



VERSA NELLA COPPA **500 GRAMMI** DI FARINA 00



AGGIUNGI **500 GRAMMI** DI FARINA DI SEMOLA



METTI AL CENTRO IL LIEVITO. PUOI FARLO A PEZZETTI CON LE MANI.



AGGIUNGI **1** CUCCHIAIO DI PICCOLO DI ZUCCHERO.

METTI LO ZUCCHERO SOPRA I PEZZETTI DI LIEVITO



METTI I PEZZETTI DI PATATA NELLA COPPA. PUOI METTERLI INTORNO AL BORDO DELLA COPPA



NON FARE TOCCARE LE PATATE CON IL LIEVITO



AGGIUNGI **1** CUCCHIAIO GRANDE DI SALE.
METTILO SUL BORDO DELLA COPPA.



**IL LIEVITO E IL SALE NON SI DEVONO
TOCCARE**



AGGIUNGI L' OLIO AL CENTRO DELLA COPPA.

PUOI USARE ANCHE UN CUCCHIAIO.
VERSA DUE CUCCHIAI DI OLIO.



VERSA UN PO' L'ACQUA CALDA.



INIZIA AD IMPASTARE



**AGGIUNGI L'ACQUA UN PO' PER VOLTA E
CONTINUA A MESCOLORE.**



**L'IMPASTO INIZIA A FORMARSI.
IMPASTA IN SENSO ORARIO (COME LE
LANCETTE DELL'OROLOGIO)
RICORDA DI IMPASTARE SEMPRE NELLO
STESSO VERSO.**



DEVI IMPASTARE PER **15** MINUTI.
CI VUOLE MOLTA FORZA.



**PER FAR VENIRE BENE L'IMPASTO DEVI
DARE DEGLI SCHIAFFI FORTI ALLA PASTA.**



QUANDO LA PASTA DIVENTA ELASTICA PUOI
SMETTERE DI IMPASTARE.



VERSA **4** CUCCHIAI DI OLIO NELLA TEGLIA.
L'OLIO DEVE COPRIRE TUTTA LA TEGLIA



VERSA L'IMPASTO NELLA TEGLIA



**BAGNA LE MANI CON UN PO' OLIO.
SARA' PIU' FACILE FAR CADERE L'IMPASTO
NELLA TEGLIA.**



STENDI BENE L'IMPASTO NELLA TEGLIA.



METTI LA TEGLIA NEL FORNO SPENTO.



ASPETTA **1** ORA



TOGLI LA TEGLIA DAL FORNO.
VEDRAI CHE L'IMPASTO E' CRESCIUTO.



ACCENDI IL FORNO.
METTI IL FORNO A **200** GRADI
METTI LA FUNZIONE «FORNO VENTILATO»



METTI SOPRA LA FOCACCIA LE OLIVE E I
POMODORINI DIVISI A META'.
SCHIACCIALI BENE.



AGGIUNGI IL SALE E L'ORIGANO.



SOPRA OGNI FOCACCIA AGGIUNGI L'OLIO.



METTI LA FOCACCIA IN FORNO.



FAI CUOCERE PER **20** MINUTI.
PUOI METTERE IL TIMER.



QUANDO LA FOCACCIA E' PRONTA, PRENDI UN GUANTONE E TOGLI LE TEGLIE DAL FORNO.



METTI LA FOCACCIA SU UN TAGLIERE.



CON UNA ROTELLA TAGLIA LA FOCACCIA A PEZZETTI.

BUON APPETITO!!!!