

FOCACCIA DI CASTAGNE PATATE E ROSMARINO

150 gr di castagne bollite e tritate
150 gr di patate cotte (con salvia e rosmarino tritati) e schiacciate
4 cucchiaini di olio e.v.o.
1 cucchiaino di sale rosa
150 gr di pasta madre rinfrescata la sera prima
250 gr di farina tipo 0
250 gr di farina tipo 2
acqua q.b.
rosmarino fresco
altro olio e.v.o.

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

La sera prima avevo rinfrescato la pasta madre e lasciata tutta notte a lievitare.

Ho unito le castagne, le patate, l'olio, il sale e mischiato bene.

Ho sciolto la pasta madre in 250 ml di acqua a temperatura ambiente, ho unito al resto, ho aggiunto anche le farine setacciate e poi altra acqua per avere l'impasto morbido un po' appiccicoso ma non liquido che faccio sempre, ho impastato pochissimo, meno di un minuto, e lasciato qualche ora a lievitare, 4 o 5.

Poi ho versato il composto in due teglie coperte con carta forno bagnata a strizzata, livellato col dorso del cucchiaio, lasciato lievitare un'oretta ancora e nel frattempo scaldato il forno al massimo.

Ho semplicemente versato l'impasto molliccio, senza aggiungere farina e fare pieghe.

Prima di infornare ho cosperso di aghi di rosmarino fresco e un filo di olio, il sale me lo son dimenticato, di solito ci va. Ho cotto fino a doratura, 15/20 minuti a 200 gradi.

