

## **FOCACCIA PATATE e LATTICELLO con FIORI DI ACACIA e POMODORO SECCO**

I fiori di acacia-robinia invece li ho messo quasi tutti in questa focaccia. E' venuta buonissima ma non tanto per i fiori, si quelli danno un gusto particolare molto aromatico, ma secondo me è venuta buona per le patate e il latticello e per il solito impasto molle senza impasto molto idratato e poi forse sono riuscita a stenderla senza schiacciarla ed era così buona che quasi sembrava avere il cornicione della pizza, quello che sono due anni che ho in mente ma non mi riesce. Vorrà dire che proverò a fare la pizza con patate e latticello.

**150 gr di pasta madre rinfrescata un paio di giorni prima e a temperatura ambiente**

**100 gr di patate cotte al vapore**

**350 gr di farina zero bio**

**3 cucchiaio di olio evo**

**1 cucchiaino di sale**

**latticello q.b (circa 250 ml)**

**un paio di pomodorini secchi**

**una manciata di fiori di acacia**

**olio**

**fiocchi di sale**

Ho impastato la pasta madre con tutti gli altri ingredienti, per il latticello la quantità può variare, deve comunque essere il tipico impasto-senza-impasto, cioè molle ma non troppo appiccicoso, e più che impastato va amalgamato bene il tutto. L'ho lasciato tutta notte a lievitare, 24 ore circa, in un armadietto. La mattina l'ho tolto e con l'aiuto della farina ho fatto le solite 3 pieghe, è a questo punto che ho aggiunto un pomodorino secco tagliato a pezzetti e i fiori di acacia, senza reimpastare ma solo mettendoli sopra, e poi facendo le pieghe rimangono all'interno.

Ho lasciato lievitare un'oretta coperto con uno strofinaccio, poi ho diviso in due ed ho acceso il forno a 250 gradi, ho formato delle palline (ma senza schiacciare troppo) e steso leggermente (senza mattarello e senza schiacciare, tirando da sotto e facendo penzolare), prima di infornare ho pennellato di olio e cosperso di fiocchi di sale. A 250 gradi per 10/15 minuti.

