

## Focaccia salata con le prugne

200 gr. di pasta madre rinfrescata la sera prima  
150 gr. di farina integrale bio  
350 gr. di farina manitoba bio  
4 cucchiaini di olio d'oliva  
1 cucchiaio di malto  
1 cucchiaino di sale  
prugne olio e sale grosso rosa

E' una semplicissima focaccia, la solita focaccia, impasto morbido, piegature, salamoia sopra, l'unica cosa particolare sono le prugne, praticamente al posto dei classici pomodorini.

Si impasta la pasta madre con le farine, l'olio, il malto, acqua tiepida, alla fine il sale. L'impasto deve essere molle, si fa una piegatura (cioè si tirano i lembi della pasta verso il centro a ventaglio) e si lascia lievitare fino al raddoppio, poi si stende sulla teglia, si aggiungono le prugne tagliate a metà, snocciolate e schiacciate sulla focaccia con la buccia verso l'alto. Si lascia lievitare ancora un'oretta, si bagna abbondantemente con un misto di olio evo e acqua e si cosparge di sale grosso, il mio era rosa.  
Si cuoce a 180 gradi fino a doratura.

