

## FOCACCIA SIERO PATATE E POMODORINI

Quando si fa la cagliata rimane il siero, che non si butta ma si usa nei pievitati. Io ho fatto questa focacciona morbida morbida, simil-pugliese.

**250 gr pasta madre rinfrescata la sera prima**  
**500 gr farina 0 bio**  
**200 gr patate cotte al vapore e schiacciate**  
**1 cucchiaino di malto di grano**  
**1 cucchiaino di sale**  
**siero di latte q.b.**

**olio extra vergine d'oliva**  
**pomodorini**  
**sale rosso delle hawai (o altro sale)**

Ho impastato tutti gli ingredienti, aggiungendo il siero fino a quando ho avuto un impasto molle, il tipico impasto da pane senza impasto, di quelli che poi scappano da tutte le parti quando cerchi di dargli una forma e di fare le pieghe, insomma mollissimo. Ho lasciato a lievitare mezza giornata (deve raddoppiare e fare le bolle) e poi ho fatto delle pieghe sulla spianatoia molto infarinata, ho formato una palla e l'ho messa sulla carta forno in una teglia tonda, ho tirato e lasciato lievitare ancora un paio d'ore. Poi scaldato il forno a 200 gradi ed ho aggiunto i pomodorini tagliati a metà, ho versato l'olio sulla focaccia, un bel giro abbondante (nell'impasto non c'è olio), cosparso di sale rosso delle hawai, ho infornato circa 15 minuti.  
Tutto qui.

