

Focaccia ripiena di patate



Ingredienti

350g farina di Kamut
200g farina di farro
50g yogurt bianco Vipiteno
250ml acqua tiepida
10g sale
400g patate cotte e schiacciate
250g formaggio saporito di montagna
50g burro fuso

Preparazione

Mettete i due tipi di farina, lo yogurt naturale Vipiteno, l'acqua e il sale in una ciotola e lavorate tutto fino ad ottenere un impasto morbido. Copritelo con la pellicola e mettetelo per minimo un'ora in frigo. Nel frattempo mischiare le patate con il formaggio e il burro e lasciatele raffreddare bene. Togliere dal frigo l'impasto e dividerlo in 10 porzioni. Formare delle piccole palline. Prendere una pallina alla volta e appiattirla con il palmo della mano per aggiungere la miscela di patate e formaggio e richiuderla nuovamente. Mettere un goccio di olio nella pentola a aspettare finché diventa calda. Mettere le focacce una dopo l'altra nella pentola e fare rosolare su tutte due i lati.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno