

FOCACCIA DE MONIATO

(Marc Ribas)

(Vídeo a D:\Imatges\Videos cuina)

400 g farina
150 g moniato cuit
15 g llevat fresc
200 ml aigua
Oli OVE
Sal

Coure un moniato 50 minuts a 180°. Un cop fet, posar-lo a dins d'un pot amb 200 ml d'aigua tèbia. Turbinar-ho.

En una pastadora posar el moniato triturat, 400 g de farina tamisada, 20 ml d'oli d'oliva, 15 g de llevat fresc. Pastar-ho 5 minuts.

Afegir-hi sal i pastar 10 minuts més.

Portar-ho en un bol untat amb oli i tapat a la nevera durant 6 hores perquè faci el repòs en bloc.

Untar un motlle de 25 x 25 cm amb oli abundant.

Estirar al motlle el pastó reposat. Tapar amb un drap humit i deixar reposar 1 hora més fins que dupliqui el volum.

Destapar el motlle, pintar-lo amb oli d'oliva, fer clots amb els dits i enforar-lo 30 minuts a 220°. *

Desemmotllar la focaccia i deixar-la temperar.

* Forn encès per dalt i per baix, sense ventilador i posar el motlle al mig del forn