

## FOCACCIA CON PANCETTA E ROSMARINO

### Ingredienti:

- 100 g di pancetta a fettine
- 2 rametti di rosmarino
- 150 g di patate lesse
- 1 cubetto di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- 220 g di acqua a temperatura ambiente
- 450 g di farina 0
- 30 g di olio d'oliva
- 2/3 cucchiaino di sale fino
- 1 cucchiaino di sale grosso

Tritare un rametto di rosmarino e mettere da parte. Tritare l'altro rametto assieme alla pancetta 5 sec. vel. 7 e mettere da parte.

Versare nel boccale l'acqua, il lievito e lo zucchero: 10 sec. vel. 4.

Aggiungere la farina, la patata lessa, il trito di pancetta e rosmarino e il sale fino ed impastare 3 min. vel. Spiga.

Togliere l'impasto e metterlo a lievitare in una ciotola leggermente oliata per circa 1 ora.

Riprendere l'impasto, stenderlo su una teglia rivestita con carta da forno e spennellata di olio. Spennellare la superficie con l'olio rimasto, cospargere con il sale grosso e il rosmarino tritato, formare delle fossette con le dita e cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti.