



# *Gli antipasti vegani*

## FOCACCIA CON PATATE E CIPOLLE



### *Ingredienti*

200 g DI FARINA 00  
.....  
100 gr DI FARINA GRANO  
DURO  
.....  
1 BICCHIERE ACQUA  
TIEPIDA  
.....  
1/2 CUBETTO DI LIEVITO  
DI BIRRA  
.....  
3 PATATE  
.....  
2 CIPOLLE ROSSE CO.P.A.P.  
.....  
OLIO EVO q.b.  
.....  
SALE E PEPE q.b.

### *Procedimento*

- Sciogliete il lievito di birra in un bicchiere d'acqua tiepida; setacciate la due farine con un pizzico di sale e unite il lievito sciolto;
- lavorate l'impasto con le mani fino ad ottenere una palla liscia; coprite la ciotola con uno straccio da cucina e lasciate lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.
- fate lessare le patate e successivamente tagliatele a fettine sottili; allo stesso modo tagliate le cipolle rosse CO.P.A.P. precedentemente sbucciate;
- trascorse le 2 ore stendete la pasta lievitata su un piano infarinato con l'aiuto di un matterello; mettete la focaccia in una teglia coperta di carta forno e condite con patate, cipolle rosse CO.P.A.P. e un filo d'olio; aggiustate di sale e pepe;
- infornate a 180°C per 20-25 minuti.