

Pain Brioche aromatico con Brisighella DOP

L'EMILIA ROMAGNA OLIVICOLA È STATA PER ME UNA PIACEVOLISSIMA SORPRESA. HO SCOPERTO CHE QUI LA COLTIVAZIONE DELL'OLIVO HA ORIGINI MOLTO ANTICHE.

L'Emilia Romagna olivicola è stata per me una piacevolissima sorpresa.

Perché nella mia testa Emilia Romagna non ha certo mai fatto rima con olio extra-vergine. Piuttosto con lardo, strutto, burro ed altri grassi sempre di origine animale. Eppure mi sono documentata ed ho scoperto che la coltivazione dell'olivo ha origini molto antiche in questa regione, e non solo sulle colline che circondano l'Appennino Tosco-Emiliano, dove pare che si siano trovate tracce di olivi di natura preistorica, ma anche intorno alla stessa città di Bologna, dove i colli, fino al 1600 erano ricoperti di oliveti. L'economia derivante dal commercio dell'olio era fiorente in tutta la regione.

Lentamente questa coltura si è persa a causa della valorizzazione delle produzioni in pianura destinate anche all'allevamento dei maiali, su cui si è incentrata buona parte dell'economia Emiliana e Romagnola fino ai nostri giorni.

La produzione olivicola odierna trova radici in Romagna, in particolare nelle province di Ravenna e di Forlì-Cesena.

Il comune di Brisighella è titolare della DOP che celebriamo oggi, ma non vanno dimenticate Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana.

Il Brisighella DOP è un extra vergine ottenuto da una cultivar autoctona, la Brisighella appunto, che con la presenza della Ghiacciola, altra cultivar autoctona, conferiscono l'impronta caratterizzante di quest'olio: amaro e piccante, con note intense di mentuccia e foglia di pomodoro.

Non dimentichiamo che lungo la costa, nella provincia di Rimini, la produzione di olio è molto apprezzata e si basa su cultivar delle vicine Marche o Toscana.

Gli oli Romagnoli sono in genere molto fruttati e rotondi e si prestano perfettamente all'utilizzo su piatti leggeri, di verdure o di pesce.

Personalmente sono stata curiosa di utilizzare quest'olio spiccatamente amaro, in una preparazione che bilanciasse l'amaro e giocasse con il profumo delle erbe aromatiche fresche.

Ho scelto un pane ed il risultato finale mi ha sorpresa e grandemente soddisfatta: un pain brioche estremamente soffice, profumato e ideale da servire con i meravigliosi salumi regionali.

Nel mio caso, l'ho sposato con uno **Strolghino di Culatello** e del buon Parmigiano delle Vacche Rosse stagionato 32 mesi.

Se servito con un ottimo Lambrusco Grasparossa secco, avrete l'aperitivo perfetto!

Pain Brioche aromatico con Olio Extra Vergine Brisighella DOP

Ingredienti per una pagnotta grande ed un piccola:

400 gr di farina Manitoba

100 gr di farina 00

2 dl di latte

2 uova medie

70 ml di Olio Extra Vergine di Brisighella

25 gr di lievito di birra

20 gr di erbe aromatiche fresche miste (salvia, rosmarino, maggiorana, timo)



1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino e mezzo di sale

Setacciate le farine.

Fate intiepidire il latte e sbriciolatevi il lievito con il cucchiaino di zucchero. Attendete una decina di minuti fino a che in superficie non si sarà formata una leggera schiuma.

Versate le farine nella planetaria.

Tritate finemente le erbe aromatiche e mescolatele alle farine.

Versate il latte con il lievito lentamente mentre impastate a velocità media con il gancio.

Una volta amalgamato, aggiungete il sale, le uova una alla volta, e per finire l'olio a filo. Impastate per una decina di minuti fino a che non otterrete un impasto omogeneo e perfettamente staccato dalla ciotola.

Ungete una ciotola di plastica, ponetevi l'impasto e mettete in luogo caldo a lievitare per almeno 1 ora.

Trascorso questo tempo, lavorate brevemente l'impasto e sistematelo in 2 stampi a cassetta della capacità di un litro, che avrete unto con olio d'oliva. Io ho usato uno stampo più grande ed uno per plum cake mignon.

Mettete in forno caldo a 180° e fate cuocere per 45/50 minuti.

Se volete una crosta senza crepe, potrete spennellare la superficie del pane con un velo d'olio non appena tolto dal forno.

Sformate e fate raffreddare su una gratella per dolci.

Si accompagna perfettamente ad affettati, formaggi freschi e stagionati o patè.

Leggi il post su [Andante con gusto](#).