

## Focaccine al caprino, miele al tartufo e olio di Spello

L'OLIO DI QUESTA SETTIMANA? UN GUSTO PICCANTE ED ACCENTUATO, CON UN TOCCO DI MANDORLA AMARA.

Corposo ed aromatico, probabilmente proprio per questo all'assaggio mi è venuta immediatamente voglia di accostarlo ad un sapore dolce ed altrettanto aromatico, sia pure in modo diverso, come quello di un miele particolare. Aggiungendo la cremosità, aromatica anche questa, di un gorgonzola sciolto dal calore di una focaccia in cottura. Avevo voglia di lievitati, da un po' che non impastavo, ed ero indecisa tra un primo di pasta, magari con fave fresche di stagione, ed un lievitato. Alla fine, probabilmente, ha vinto la nostalgia. E lievitato è stato. Questo.

550gr di farina (io ho usato la Caputo blu),

3 uova,

100 gr di miele di arancio,

10 gr di lievito di birra,

100 di olio DOP UMBRIA DEL FRANTOIO DI SPELLO

100 gr di acqua

10 di sale disciolti in venti gr di acqua

200 gr di gorgonzola cremoso

30 gr di miele al tartufo (ovviamente, in sostituzione, potete utilizzare quello che preferite)

La lavorazione, molto semplice, ad impasto diretto. Nella ciotola della planetaria, 500 gr di farina, il miele e il lievito sbriciolato (ho lasciato da parte 50 gr ca. per usarli alla fine, nel caso in cui l'impasto fosse troppo idratato e facesse fatica ad incordare. Ho avviato la macchina a bassa velocità e ho aggiunto le uova, una per volta, e poi l'acqua. Una volta che l'impasto ha preso corpo, ho aggiunto l'olio a filo e - quando l'impasto mi è sembrato ben incordato - il sale disciolto nell'acqua.

Ho interrotto quindi la lievitazione, coprendo la ciotola con una pellicola, e ho lasciato lievitare sino al raddoppio. A questo punto, ho proceduto come per i panini al latte: rovesciando cioè l'impasto sulla spianatoia e schiacciandolo, senza reimpastare: ho diviso in porzioni uguali - ca. 40 gr ognuno - e ho formato i panini. Ho lasciato lievitare ancora per un'ora



Associazione Nazionale  
Città dell'Olio

circa ed ho schiacciato le palline in modo da formare un buco al centro, in cui ho posato qualche pezzetto di gorgonzola e abbondante olio. Ho passato in forno molto caldo fino a cottura e, al momento dell'estrazione dal forno (quando cioè le focaccine erano ancora ben calde) ho cosperso di miele di tartufo.

[Leggi il post su Scatti Golosi](#)