Focaccia integrale alle albicocche. Un’albicoccola per voi



Buongiorno ragazzi, eccoci di nuovo pronti per il week end e stavolta voglio salutarvi con una coccola golosa, anzi con un’albi-coccola!
Oggi a colazione vi offro una focaccia rustica ma straordinariamente soffice, impreziosita dal colore ambrato dello zucchero di canna e da succose albicocche il cui sapore dolce, dal restrogusto leggermente aspretto, si sposa a meraviglia con la nota d’arancia della pasta.
In realtà la ricetta non è farina del mio sacco, la mia musa ispiratrice stavolta è stata lei e come resistere alla tentazione davanti ad una proposta così “coccolosa” e così meravigliosamente presentata?
Tania, lo sai che le tue foto per me sono sempre un tuffo al cuore vero?
E difatti non ho saputo resistere, solo che ovviamente non sarei stata io se avessi seguito tutto alla lettera no?!?!? Per le farine non ho avuto dubbi: **kamut 100%**!
Lo adoro: dal pane alla pizza, alle focacce, torte, biscotti, pasta lo userei dappertutto a 360 gradi. Ma almeno le fragole avrei voluto mantenerle, non le ho mai usate per una torta (oh, chissà perchè mi finiscono sempre prima!) e invece…nemmeno quelle! Credo che a questo punto dovrò aspettare ancora parecchio prima di inaugurarne l’uso in cucina perchè qui ormai sono sparite dalla circolazione.
E allora, con cosa sostituirle? Di sicuro al prima idea è stata: ciliegie! Ormai trionfano dappertutto e ne sono particolarmente ghiotta, sarebbero state perfette. SAREBBERO…condizionale d’obbligo! Giuro, ci ho provato a snocciolarne qualcuna ma…questa non è perfetta…quest’altra non è precisa, quest’altra ancora è un po’ bruttina…invece di metterle da parte per la focaccia finivano una dietro l’altra indovinate dove? Starete mica pensando che me le sono pappate…maliziosi! ESATTO ^__^

!!!
Meno male che il rifornimento frutta in casa non mancava e delle splendide **ALBICOCCHE**, dolci e mature al punto giusto, erano lì pronte in soccorso, in attesa solo di essere disposte in bella mostra sulla pasta lievitata che già sprigionava un delizioso profumino.
Detto fatto, focaccia integrale alle albicocche per una colazione sana ma incredibilmente golosa.
Tania, con quella fetta lì tutta per te, mi perdoni per averti sconvolto la ricetta?



[Qui la ricetta originale]

Focaccia integrale alle albicocche

Print
Prep time
4 hours
Cook time
20 mins
Total time
4 hours 20 mins

per una teglia tonda del diametro di 32 cm
Author: Federica
Recipe type: Lievitati dolci
Serves: 6-8
Ingredienti

- – per la pasta
- 150 gr di farina 00 (io farina bianca di kamut)
- 150 gr di farina integrale (io farina integrale di

kamut)
- 10 gr di lievito di birra (ne ho usati 6 gr)
- acqua calda q.b. (ho usato 140 gr di latte intero)
- 3 cucchiai di olio evo
- 4 cucchiai di zucchero
- 15 gc di olio essenziale di arancia (mia aggiunta)
- un pizzico di sale
- – per la superficie
- 6-8 albicocche mature ma sode
- zucchero q.b. (ho usato lo zucchero di canna)
- latte q.b. (mia aggiunta)

Procedimento

1. Preparare il lievitino.
2. Sciogliere il lievito in 50 gr di acqua appena tiepida (io latte) con 1 cucchiaino di zucchero. Impastarlo con 3 cucchiai di farina (quella bianca; circa 80 gr) così da ottenere una palla morbida, coprire e lasciar lievitare fino al raddoppio (con la dose ridotta di lievito circa un'ora).
3. Lavorare il resto delle farine (bianca e integrale) con lo zucchero, l'olio essenziale di arancia e il resto del latte.
4. Aggiungere il lievitino e, quando è amalgamato, unire il sale.
5. Lasciare che l'impasto prenda corda, poi aggiungere l'olio a filo e continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.
6. Coprire con pellicola trasparente e lasciar lievitare fino a raddoppio.
7. Sgonfiare l'impasto e stenderlo nella teglia unta d'olio in maniera uniforme, coprire e lasciar lievitare ancora una mezz'ora.
8. Nel frattempo lavare, asciugare e dividere a metà le albicocche, privandole del nocciolo. Spennellare la superficie della focaccia con un po' di latte (mia variazione), disporvi sopra le albicocche a metà,

cospargere con lo zucchero e infornare a 210°C per circa 20 minuti, o comunque fino a che assume un bel colore dorato.

9. Lasciar raffreddare su una gratella e gustare con una bella tazza di latte, thè o un bicchiere di spremuta.

Note
* Io ho messo l'impasto in frigo per tutta la notte; al mattino l'ho lasciato a temperatura ambiente per un'oretta prima di procedere con la stesura.
* A quel punto, ho sgonfiato l'impasto, dato due giri di pieghe tipo 1 e lasciato riposare una ventina di minuti, poi ho steso nella teglia e fatto lievitare per circa 45 minuti.



Confesso di averla assaggiata appena tiepida…mhhhhhhhhh, ve lo devo dì?
E mo' ve lo dico…**BBBBBONAAAAAAAA**
Grazie Tania ^_^
P.S. vorrei scusarmi con quanti mi hanno lasciato un commento alla prima versione di questo post. Purtroppo ho dovuto eliminare quel post e riscriverne un altro in quanto non aggiornava il blogroll e di conseguenza i commenti sono andati persi.
Vi ringrazio comunque di cuore per le vostre parole di apprezzamento.
Un bacio a tutti, con affetto