

ressò mont-rogenç

COCA AMB RECAPTE

Montserrat Llorens i Martí

07-05-2018

Aquesta recepta és molt senzilla, però esperem que us faci molt de servei.

Ingredients:

- ½ litre d'oli
- ¼ de litre d'aigua
- ¼ de litre de llet
- 1 ou
- 50 g de llevat de pastissers o bé granulat (no féu servir llevadura)
- 1 quilo i ¼ de farina
- 4 cebes grosses
- 2 pebrots vermells
- sal
- pebre vermell

Elaboració:

En una cassola barregem l'oli, l'aigua, la llet, l'ou i el llevat desfet en un xic d'aigua tèbia i sal. Afegiu-hi poc a poc la farina, treballant la pasta fins que es desenganxi totalment de la cassola. Quan s'arriba a aquest punt, deixem reposar la pasta almenys durant 4 hores.

Abans de preparar la coca a la llauna per anar al forn, tallarem ben fina la ceba i els pebrots a tires llargues.

Posarem la pasta bastant prima a la llauna i damunt, ben repartits, la ceba i el pebrot, un raig d'oli i un polset de pebre roig, al gust.

El forn l'heu d'escalfar abans, a uns 150°: La coca tarda uns 15 o 20 minuts per estar a punt.

Consells pràctics: Si voleu que la ceba i el pebrot quedin més suaus, passeu-los per la paella abans de posar-los a la coca. Només que agafin una mica de transparència. Podeu afegir-hi xampinyons, llonganissa, arengades, anxoves, etc., al vostre gust, abans de posar la coca al forn.

(Ressò 49, pàg. 33)

