

COCA DE RECAPTE

Montse-Cesc .

INGREDIENTS

90 MINUTES 8 SERVINGS

- 1 kg de farina
- 1/2 litre d'aigua
- 30 g de sal
- 50 g d'oli d'oliva
- 50 g de llevat premsat
- 2 pebrots i 2 albergínies grans escalivats
- arengada de casc

TAGS

#albergínia #arengada #coca #pebrot



2

El dia abans de fer la base de la coca, heu d'haver escalivat els pebrots (2) i les albergínies (2) (unteu-los amb oli i feu-los un tall de dalt a baix perquè s'escalivin millor i coeu-los amb el gratinador a 180 graus). Peleu-los un cop freds.

2

Feu la massa, pastant la farina, el llevat desengrunat, l'oli i la sal.

3

Afegiu-hi el mig litre d'aigua.





4

Treballeu-la amb les mans i els dits.



5

Com si féssiu un massatge.



6

Quan us sembli que ja està prou tova, deixeu-la reposar 15 minuts.



7

Amb un corró (o quelcom semblant), aneu-la estirant.



8

Feu-la ben fina.



9

Esteneu-la en la safata del forn.





10

O en una llauna de ferro.



11

Guarniu la massa amb el pebrot i l'albergínia a tires i afegiu-hi un raig ben generós d'oli d'oliva. Coeu-la al forn (sense gratinador!) uns vint minuts a 225 graus. També hi podeu posar arengada de casc.



12

Abans de servir-la a taula, repinteu-la amb una mica més d'oli. Les quantitats que us he donat corresponen a dues coques com la que veieu perquè la recepta és de la Carmen de Vilanova de la Barca, que és qui fa la coca de recapte més bona!

