

## **CLÀSSICA COCA DE SANT JOAN (de brioix)** (per a uns 12 comensals)

### **Els ingredients del brioix:**

1.100 g de farina fluixa  
250 g de sucre  
3 ous  
100 g de llevat fresc (llevat de Paris)  
250 g d'aigua tèbia  
250 g de llet tèbia  
75 g de mantega (textura pomada-tova)  
2 g de sal

### **PREPARACIÓ**

- 1.- Barregeu el llevat amb la llet tèbia, i deixeu-ho reposar en un lloc també tebi durant 15 minuts.
- 2.- Mescleu tots els altres ingredients, juntament amb la llet que porta el llevat. Pasteu amb l'aparell elèctric (amb l'accessori que té forma un ganxo) durant 15 minuts. Obtindreu una pasta enganxifosa, difícil de manipular.
- 3.- Esteneu la massa en tres safates grans i planes de forn amb paper de forn al forn (ajudeu-vos amb un corró de cuina untat amb oli). Mantingueu les masses estirades sobre les safates en un espai d'ambient tebi, durant 30 minuts per ajudar-les a fermentar i triplicar el volum.
- 4.- Passat aquest temps, aneu col·locant la fruita confitada (al vostre gust) que hàgiu comprat: les cireres, el meló, la taronja, la carbassa...;o us podeu decidir per posar-hi fruita fresca a talls: cireres, préssec, albercoc... Pinteu la coca guarnida amb ou batut, i per sobre hi tireu pinyons i sucre glacé.
- 5.- Disposeu el forn ben calent, a 190°, i gafornegeu-la durant 10 minuts. Optatiu: a la sortida del forn ruixeu-la amb licor d'anís sec.