

COCA DE SANT JOAN

INGREDIENTS PER LA MASSA DE LA COCA:

(per a uns 8 o 10 comensals)

550 gr. de farina “fluixa” (demaneu-la al flequer)
125 gr. de sucre
2 ous (petits)
50 gr. de llevat fresc (llevat de París) (també a la fleca)
125 gr. d'aigua tèbia
125 gr. de llet tèbia
40 gr. de mantega (textura tova com una pomada)
2 gr. de sal

LA FRUITA DE SOBRE LA COCA

400 gr. de fruita confitada variada: cireres, taronja, meló, pera
100 gr. de pinyons

LA SOLUCIÓ PER PINTAR-LA

2 rovells d'ou
3 cullerades d'aigua mineral

oli d'oliva per manipular la massa
un full de paper de forn (sulfuritzat)

- 1---Esmicoleu el llevat de París i mescleu-lo amb la llet tèbia. Deixeu reposar la barreja uns 15 minuts, en un lloc amb una temperatura tèbia.
- 2---Poseu tots els ingredients de la massa de la coca, en un bol ample per poder-los amassar bé, poseu-hi també la llet amb el llevat, i amasseu-ho durant uns 15 minuts. Us quedarà una pasta tova i enganxosa difícil de manipular.
- 3---Unteu el full de paper de forn amb oli i poseu-lo a sobre una safata plana i ample. Unteu-vos també les mans amb oli per manipular millor la massa.
- 4---Esteneu la massa ben plana, sobre la safata amb el paper de forn i repartiu-hi al damunt, la fruita i els pinyons. **ATENCIÓ MOLT IMPORTANT:** deixeu la coca guarnida en un lloc tebi uns 30 minuts, la coca llevarà i doblarà el volum inicial.
- 4---Quan tingueu la coca llevada, pinteu-la amb la mescla dels rovells d'ou i l'aigua i entreu-la al forn ben calent : a 200°. Deixeu-la coure 15 minuts. La coca és llesta!