

COCA DE RECAPTE

Ingredients per a 4 coques:

- . 250 g de farina de semiforça
- . 60 d'oli d'oliva
- . 5 g de sal
- . 8 g de llevat de París (llevat de forner)
- . 120 ml d'aigua mineral

- . 400 g de poma o pera a talls
- . 400 g de tomàquets d'hivern petits i madurs també a talls
- . 500 g de calçots (escaldats)
- . 20 anxoves

(la mescla per pintar la massa: oli d'oliva, pebre vermell, sal, pebre)

PREPARACIÓ

1. En un bol ample, poseu-hi la farina passada pel sedàs. Al centre de la farina feu-hi un clot i tireu-hi el llevat desfet amb l'aigua un xic tèbia, la sal i l'oli. Amasseu-ho molt bé. Tapeu la massa amb un drap, deixeu-la en un lloc a temperatura ambient (22º) en repòs durant 30 minuts.
2. Espolseu la taula de treball amb farina i amb l'ajut d'un corró estireu la pasta fina. Doneu-hi la forma que vulgueu, rodona com una pizza o allargada com una coca de recapte.
3. Col·loqueu la massa estirada sobre una plàtera per anar al forn i pinteu-la amb una mescla d'oli, pebre vermell, sal i pebre. Aneu-hi posant a sobre els ingredients escollits ben col·locats i arrencats: la poma o pera a talls gruxuts i bonics, els tomàquets a grills, les anxoves ben dessalades, i els calçots pelats i escaldats.
4. Amaniu-ho amb un fil d'oli i la sal corresponent i poseu les coques al forn ben calent a 190º durant uns 15 o 18 minuts.
5. Serviu-la tan bon punt surt del forn.
6. Acompanyeu-la amb un bouquet vegetal d'amanida al gust.

APÈNDIX DE LA RECEPTE

La fórmula de la massa de la coca permet posar-hi a sobre el que més us agradi, o alguna cosa que tingueu a la nevera i heu decidit: "d'avui no passa, s'ha de menjar".

És una bona massa de pa per preparar unes pizzes magnífiques.

La massa, quan ha llevat, es pot congelar. Congeleu-ne porcions individuals, com si fossin petits panets. Un cop descongelat, estireu la massa i acabeu-la, afegint-hi els ingredients que us vinguin de gust.

Amb la mateixa massa, podeu preparar també una coca dolça, llavors, és clar, sense pintar amb la barreja d'oli i pebre. Per exemple, podeu fer-la amb figues o amb poma, o amb fruita amb almívar, espolsar-la per sobre amb sucre i fornejar-la com la coca salada.

Si estireu la massa finíssima i molt ben espolsada per sobre i per sota amb sucre moreno de canya, abundant, i fornejada a 160º durant 15 minuts, i en sortir del forn, hi afegiu unes gotes d'anís, obtindreu una mena de coca de vidre interessantíssima.

Estirada molt fina i, en comptes de sucre, amb un xic de sal gruixuda es converteix en unes coques tan bones i llamineres com la crosta del pa.