

Coca

Subida por antonio el 13/04/2010

Etiquetas: Masas, Tmx, Verduras



INGREDIENTES

Para la masa

100 g. de Agua
1 Cucharadita de postre de Sal
50 g. de Manteca de cerdo
20 g. de Levadura prensada
300 g. de Harina
1 Pizca de Azúcar
50 g. de Aceite de oliva

Para el relleno

100 g. de Cebolla
100 g. de Pimiento rojo
100 g. de Pimiento verde
100 g. de Calabacín sin pelar
100 g. de Aceite de oliva
1 Cucharada de Pimentón
1 Pizca de Sal

PREPARACIÓN

Para la masa:

Precaliente el horno a 225°C.

Ponga todos los líquidos, la sal y la manteca en el vaso y programe 30 segundos, 37°C, velocidad 2.

Incorpore la levadura, la harina y el azúcar y mezcle de 15 a 20 segundos en velocidad 6.

Estire la masa con un rodillo o con las manos, dejándola muy fina y pégala sobre una bandeja de horno bien engrasada.

Para el troceado de verduras:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 4 a 5 segundos en velocidad 4.

Coloque sobre la masa el troceado de verduras y hornee la coca durante 20 minutos aproximadamente.

OTROS COMENTARIOS

Nota: Si utiliza levadura seca de panadería en sobre, debe mezclarla con los líquidos unos 10

segundos en velocidad 4, antes de incorporar la harina.