

Coca en recapte sense gluten



Quantes ganes tenien de saber-la fer. L'he sentit fer de totes maneres, que si la ceba la fan a la paella o que el pebrot vermell el tiren un cop escampada la ceba. A nosaltres ens convenç més aquesta. Típica coca catalana, la de sempre, amb pebrot, amb llangonissa o amb arengada.

Ingredients per una coca.

Temps: 45 min

Ingredients:

- -Massa per la coca
- -Sal i oli abundant
- -2 Cebes
- -Julivert fresc
- -Pebre vermell dolç
- -Paper de forn
- -Pebrot vermell per escalivar
- -Llangonissa, arengada, ...



Elaboració:

PAS 1: Preparem la massa segons l'enllaç.

PAS 2: Tallem la ceba a rodanxes en juliana ajudant-nos amb la mandolina. La posem en un bol i l'espolovorem amb pebre vermell dolç i barrejem bé. Mentres esperem que acabi de reposar la massa.

La fem reposar perquè així el llevat farà elàstica la massa. No l'estarrufarà.

PAS 3: Precalentem el forn. Posem un paper de forn i l'enfarinem. Posem la massa damunt i estirem i li donem forma amb el corró. Llavors ja podem escampar la ceba empebrada pel damunt.

PAS 4: Si téns pebrot vermell el pots escalibar mentre prepares la massa i li poses quatre tires com vulguis i si també téns llangonissa, doncs al mig. I un generós raig d'oli. Per acabar d'arrodonir, en molts pobles d'aquí a la vora hem vist que li posen julivert. Quan erem petites, al poble, no recordo veure'n-hi. Estem a Reus i tenim julivert fresc. Apa doncs, el tallem petit i l'escampem pel damunt. Un bon raig, però un bon raig d'oli i cap al forn.

Fins que no estigui la ceba torradeta no ho tregueu que sinó ni el pebrot estarà cuit i la ceba repetirà com mai.

La coca quedarà cruixent i boníssima! Aix! És que som uns golosos, haha





La mevascuina