

# 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°.

Ponga todos los líquidos, la sal y la manteca en el vaso y programe 30 segundos, 37°, 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 póngala sobre una bandeja de horno bien engrasada.

Para el troceado de verduras:

Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 4 ó 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.