

coca a la calda (GASTR)

Elaboració: Per elaborar la pasta cal desfer el llevat amb aigua calenta i tot seguit s'aboquen els ingredients (1/2 Kg. de farina, 1/2 got d'oli i un pessic de sal) i s'amassa. Es tapa la pasta amb un drap i es deixa reposar fins que fermente. Quan la pasta ha pujat suficientment, s'extén damunt d'un taulell que haurem untat amb oli perquè no s'hi apegue. Quan la tinguem preparada posem damunt la resta d'ingredients i la posem a coure.

Ingredients per a 1 coca

- 1/2 Kg. de farina

- llevat.
- 1/2 got d'aigua calenta
- 1/2 got d'oli
- un pessic de sal
- botifarra
- llonganissa
- cansalada
- tomaca crua
- melva o algun altre salat

Temps de preparació: Coure al forn 1 hora aproximadament.

Diccionari de
Benidorm