rebost UEP! Com anam?

Coca de tallades

INGREDIENTS:

- 500 grams de farina de força
- 1 dau de llevat fresc
- 1 tassonet d'aigua tèbia
- 1 tassonet d'oli d'oliva
- 40 grams de saïm
- 4 ous
- 150 grams de sucre
- bocins de llonganissa
- bocins de llom
- bocins de carabassat verd
- sucre en pols

PROCEDIMENT:

- En primer lloc, encalentirem una micona el saïm per fondre'l.

- Tot d'una, dissoldrem el llevat fresc en aigua tèbia.

- A continuació, dins d'un ribell, ficarem la farina i el sucre, els mesclarem una micona i, llavors, farem un forat al mig i hi afegirem el saïm fus, l'oli d'oliva i els ous.

- Tot seguit, ho mesclarem tot bé i ho pastarem fins aconseguir-ne una massa homogènia. Aquesta massa ha de quedar una mica humida i aferradissa; no ha de quedar gaire densa perquè -si no- tardarà més a tovar.

- En tenir la massa llesta, l'estendrem dins d'una llauna de forn rectangular, untada prèviament amb oli, i la taparem amb un pedaç perquè tovi durant 1-2 hores fins a doblar el seu volum.

- Un pic que hagi tovat la massa, repartirem un parell de bocins de llonganissa, llom i carabassat per damunt i escamparem un pessic de sucre sobre de cada bocí de llonganissa.

- Llavors, encalentirem el forn a 170 graus i hi courem la coca durant 25 minuts més o manco.

- Per acabar, en tenir ben cuita la coca, deixarem que refredi i l'empolsimarem amb sucre en pols per damunt.

- Bon profit!