EL REBOST DE CAN UEP (PGM 44)

COCA DE TALLADES

INGREDIENTS

- 1 tassó de llet tèbia
- 2 ous
- 100 grams de saïm
- 500 grams de farina
- 20 grams de llevat de forner
- Tallades de sobrassada
- 2 tallades de xulla
- 4 tallades de carabassat
- Sucre i sal

PROCEDIMENT

- El primer que hem fet ha estat dissoldre els 20 grams de llevat dedins un tassó de llet tèbia.

- A continuació, dedins un gibrell, hem abocat mig quilo de farina, 100 grams de saïm, 2 ous, 60 grams de sucre, una culleradeta i mitja de sal i la llet amb el llevat dissolt.

- I un pic fet això, hem pastat la massa fins que ens ha quedat ben uniforme i ja no s'aferrava als dits.

- Llavor, hem col·locat la massa dedins d'una llauna de forn ensaïmada, l'hem tapada amb un pedaç i hem deixat que tovés durant mitja hora llarga.

- Quan la massa ha tovat, hem preparat les tallades de sobrassada, xulla i carabassat i les hem repartides per damunt la coca amb gràcia i estil.

- Finalment, hem tirat un grapat de sucre per damunt de cada tallada i hem duit la coca al forn durant mitja hora a una temperatura de 180 graus.

- I ja està!