

Coca de recapte

Catalunya

Elena Ortiz Garcia

Ingredients

1/2 kg de farina
50 g de llevat de forner
Un pessic de sal
Un pessic de sucre
Aigua tèbia
Pebrots escalivats
Albergínies escalivades
Arengrades o botifarra crua

Elaboració

Enceneu el forn a temperatura màxima a la part de baix.

Feu un volcà amb la farina sobre el marbre de la cuina. Desfeu el llevat en un got d'aigua tèbia i aboqueu-lo al mig del volcà junt amb la sal i el sucre. Trebal·leu la barreja fins que es formi una bola i estireu-la sobre si mateixa tres o quatre vegades. A continuació, poseu la bola dins un recipient enfarinat en un lloc calent perquè pugui una mitja horeta o tres quarts.

Passat aquest temps, agafeu una part de la massa, poseu-la en una plata untada amb oli que pugui anar al forn i aprimeu-la tant fina com pugueu. Aneu-hi col·locant tiretes de pebrot i albergínia escalivats per sobre fins a cobrir-la tota. Quan estigui coberta, poseu-hi al damunt l'arengada o la botifarra i amaniu-la abundantment i fiqueu-la al forn a la segona ranura de baix durant dotze minuts. Llavors poseu la plata a la segona ranura de dalt, enceneu el gratinador i deixeu-la-hi 5 minuts més.