

Coca de trempó mallorquina

Mallorca, Illes Balears (Països Catalans)

Modesta Miguel

Ingredients

550 g de farina
250 g d'aigua
250 g d'oli de gira-sol
250 g de pebrot vermell
250 g de pebrot verd
250 g de tomàquet
180 g de ceba
Sal



Preparació

Renteu tots els ingredients vegetals.

Talleu el pebrot, la ceba i el tomàquet com si fos per a fer una amanida. Poseu-hi sal i oli i deixeu-ho reposar durant 30 minuts.

Aboqueu l'aigua, l'oli i la sal en un bol i remeneu-ho. Incorporeu-hi la farina a poc a poc mentre ho aneu amassant, fins que tot quedi ben integrat. Tot seguit, estireu la massa amb el corró; ha de quedar fina.

Enceneu el forn perquè es vagi escalfant a 200 graus.

Greixeu una safata de forn, enfarineu-la i esteneu-hi la massa.

Escorreu les verdures perquè l'aigua que hagin perdut no estovi la massa. Afegiu-hi la ceba, el pebrot i el tomàquet.

Finalment, fiquen-ho al forn durant 30 minuts a 200 graus.