

RECEPTA ?Coca de Sant Joan

Cada cap de setmana, les millors receptes



Coca de Sant Joan. | Manel Baxerías

Ingredients per la massa de la coca per 2 peces:

500 grams de farina força
35 grams de llevat de forner
3 ous
10 grams de sal
100 grams de sucre
100 grams de llard de porc ibèric (temperatura ambient)
120 - 130 grams d'aigua
Una cullerada d'anís
2 cullerades d'aigua naf (flor de taronger)

Per perfumar:

La pell d'una taronja (sense la part blanca)
Un polsim de canyella en pols

Per la decoració:

Un grapat de cireres
20 grams de sucre

Una mica d'anís per pintar
Ametlla filada
Sucre llustre de decorar

Elaboració:

Per la massa de les coques, dissolem el llevat amb una mica d'aigua i el reservem. En un altre bol, barregem l'ou, el sucre, li posem la cullerada d'anís, l'aigua naf, la canyella (la quantitat justa per perfumar la massa) i les raspadures de taronja. Un cop tinguem tots aquests ingredients ben barrejats, podem anar-hi incorporant la farina, treballant-la fins aconseguir una massa que no s'enganxi als dits, moment en que afegirem el llard de porc que té que estar a temperatura ambient i per últim hi afegirem el llevat reservat i l'aigua que la massa admeti.

L'hem de treballar fins que la massa sigui ben llisa i brillant, deixant-la reposar tapada fins que dobli el seu volum fet per al que li caldran de 30 a 40 minuts, tot dependrà de la temperatura ambiental.

Amb el corró i una mica d'oli al marbre, li donarem forma rodona i la posarem a la safata sobre un paper de forn.

Deixem reposar i que la massa llevi en un lloc calent, com sempre, on no passi aire.
Pintem les coques amb una mica d'anís, posem les cireres i les empolsinem amb un grapatet de sucre i l'ametlla filada per sobre.

Preescalfem a 190° C i les enforem a 180°C per espai de uns 15 a 17 minuts aproximadament.
Un cop ja cuita deixem refredar i decoreu amb una mica de sucre llustre.