Coca de Pimientos y Champiñones

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: CaprichosDjorge **Recetizador:** Goretti

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
A los bordes darle un poco de grosor, yo no lo hice... pero la próxima así lo haré. De todo se aprende.

Descripción:

Otro de los platos más típicos de Cataluña e incluso por toda la zona del Mediterráneo, son las "cocas" pueden ser tanto dulce como por ejemplo de chocolate, de almendras fruta confitada... o bien saladas como por ejemplo de atún, pimientos, champiñones, carne... y como en todas masas existen muchas versiones para elaborarla... yo os dejo una de ellas. La "coca" nos sirve como receta para el aprovechamiento de ingredientes en nuestra cocina.. Pon un poco de imaginación y crea tus "cocas" favoritas.

Ingredientes para 4 personas :

- Masa de Coca
- 100 grs. de Aceite de oliva
- 100 grs. de Mantequilla
- 200 grs. de Agua
- 40 grs. de Levadura de panadería
- 600 grs. de Harina
- 40 grs. de Azúcar
- 10 grs. de Sal
- Para el relleno
- Cebolla
- Pimientos piquillo
- Champiñones
- Queso mozarella

Preparación:

Paso 1

En primer lugar es importante tamizar la harina. En un cuenco o en la propia mesa forma un especie de volcán con la harina, poner dentro la mitad del agua templada, el aceite de oliva, el azúcar, la sal y la

mantequilla en pomada. Mezclar todos los ingredientes y la mitad del proceso añadir la levadura desmenuzada. Seguir amasando unos 5 minutos más... es una masa que no necesita excesivo amasado. Yo la deje reposar unos 5-10 minutos, aunque no hace falta.

Paso 2

Una vez que nuestra masa está lista estirar la masa y formar un rectángulo de la medida de nuestra bandeja de horno. Forrar la bandeja con el papel de horno y disponer encima la masa, con un tenedor picar un poco nuestra masa para que no suba demasiado. Reservar.

Paso 3

Para el relleno de nuestra coca Lavar bien nuestros champiñones, secar y laminar. Los pimientos al igual que la cebolla lo cortaremos en juliana gruesa. Extender los ingredientes sobre la coca bien repartidos, dar un toque de queso mozzarella. Por último dejar reposar 5-10 minutos y hornear 10 minutos a 180ºC.