COCAS DE SAN JUAN

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

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Cristina Madico



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Esta es la receta de la coca de San Juan muy típica de Cataluña, espero que os guste.

Ingredientes para 8 personas :

- 100 gr de harina
- 100 ml. de leche tibia
- 30 grs de levadura fresca
- 350 grs de harina de fuerza
- 120 grs de azucar
- 45 grs de leche
- 2 huevos
- 80 grs de mantequilla
- la piel rallada de un limón
- 1 cucharad de agua de azahar
- una pizca de sal
- un bol de crema pastelera
- piñones
- Frutas confitadas
- azucar

Preparación:

Paso 1

Primero hemos de preparar una masa madre y para ello mezclamos la leche tibia con la levadura y con la harina(los primeros 100grs) y lo dejamos reposar en un bol tapado y en un lugar fresco. Lo dejamos reposar toda la noche en el frigorífico. Al día siguiente preparamos el resto de la masa. Para ello, mezclamos la leche con la sal, la ralladura de limón, la mantequilla en pomada y el azúcar batimos bien para integrar todos los ingredientes y a continuación añadimos los huevos y el agua de azahar. Finalmente incorporamos la harina y

la masa madre y vamos amasando con las manos durante unos 10 minutos hasta crear una masa homogénea que no se pegue en las manos. Le daremos forma alargada y ovalada a la masa y la pondremos sobre la bandeja en la que la vayamos a hornear y la dejaremos reposar unas 2h hasta que doble el volumen. Cuando lleva una hora de reposo la adornamos con piñones y azúcar, con crema pastelera y frutas confitadas, eso ira a nuestro gusto, yo como no me decidía hice dos y las adorne de distinta manera. Dejamos que repose hasta que doble el volumen y las horneamos hasta que cojan un bonito color dorado. Para que el azúcar para adornar quede bonito humedecelo con agua antes de ponerlo sobre la coca y si quieres darle un toque diferente y buenísimo vaporiza la coca cuando la saques del horno con anís.