

COCA DE SAN JUAN



INGREDIENTES:

- 100 gr, de azúcar
- La piel de una naranja o de un limón
- 480 gr. De harina de fuerza (con un pellizquito de sal)
- 2 huevos
- 65 gr. Aceite de girasol
- 120 gr .de leche
- 30 gr. De anís del mono dulce
- 40gr levadura fresca de panaderia (si ha estado congelada) 50gr.
- 1 huevo para pintar
- Azúcar turrónada la prepararemos (con anis o agua)colocar un poco de azúcar en un vol y mojarla un poquito.
- Fruta confitada y piñones

PREPARACIÓN

1. Rallar el azúcar a 15 segundos velocidad 5-10 añadir las pieles y rallar otros 15 seg. Misma velocidad (bajar ingredientes de las paredes)
2. Añadir los huevos el aceite,la leche,la levadura,el anís,mezclar 4 seg. Vel 3 y programar 2 minutos 37 ° y vel 2.
3. Añadiremos la harina junto con la sal y mezclar 15 seg. a vel 6 y programar 2 min. Veloc espiga , la dejaremos dentro del vaso reposando unos 30/40 minutos tapada para que aumente.
4. Pasado el tiempo volver amasar 1 minuto velocidad espiga
5. Sacar la masa sobre papel de horno,untarlas con aceite se trabaja mejor,hacer dos bolas (para dos cocas)
6. Estirar la masa con las manos dándole forma de coca , alargada o cuadrada al gusto.
7. Se pintan con huevo batido por encima, se decoran con las frutas,los piñones y el azúcar húmedo.
8. Una vez estan lista se dejan reposar entre una hora y media, dos horas tienen que doblar su volumen,mas esponjosas quedarán.Horno precalentado a 180° de 10 a 15 minutos.

SUGERENCIAS

9. Si queremos poner crema por encima con un cuchillo se hacen marcas en diagonal y con la manga pastelera se van haciendo tiras en diagonal.
10. También una vez horneada y fría la podemos rellenar de nata, crema o trufa al gusto.



ANTONIA PEREZ (Comercial Thermomix)
perezsanchezantonia@gmail.com