Coca rápida de verduras

INGREDIENTES:

Para la masa

- 50 gr de aceite
- 50gr de manteca de cerdo
- 100 gr de agua
- 1 cucharadita de sal
- 20 gr de levadura fresca
- 250 gr de harina ***Proceli***
- 1 pellizco de azúcar

Para el relleno

- Al gusto… pimiento, cebolla, berenjena… lo que prefieras!

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes menos la harina y el azúcar en el vaso y programe **30 seg/40ºC/vel 4.**
2. Incorpore ahora la harina y el azúcar y mezcle **15 seg/vel 6.** A continuación amase **1 min/vaso cerrado/vel. espiga.**
3. Saque la masa con las manos engrasadas, póngala sobre una bandeja de horno y estírela muy finita. Pinche bien toda la superficie con un tenedor.
4. Trocee con el thermomix los ingredientes que quiera ponerle y cubra la superficie de la masa distribuyéndolo bien. Deje reposar unos minutos.
5. **Precaliente el horno a 225ºC** y ***hornee la coca durante unos 20 min aproximadamente.***

NOTA: También puede confeccionar pequeñas pizzas para el aperitivo, con ingredientes variados.