

Coca de verduras (con sofrito)

INGREDIENTES:

Para la masa:

- 30 gr de aceite de oliva (*y un poco más para untar la bandeja*)
- 50 gr de agua mineral
- 30 gr de manteca de cerdo
- 1 pellizco de azúcar
- 10 gr de levadura fresca
- 150 gr de harina de fuerza
- ½ cucharadita de sal

Para la cobertura:

- 1 diente de ajo
- 200 gr de cebolla
- 150 gr de pimiento verde
- 40 gr de aceite de oliva (*y un poco más para regar*)
- ½ cucharadita de sal
- 2 pellizcos de pimienta
- 100 gr de calabacín en rodajas finas
- 70 gr de pimiento rojo cortado en tiras

PREPARACIÓN:

Para la masa:

1. Ponga en el vaso el aceite, el agua, la manteca y el azúcar, programe **30 seg/37°C/vel 2**.
2. Añada la levadura y mezcle **5 seg/vel 4**.
3. Incorpore la harina y la sal y mezcle **20 seg/vel 4'5**. Retire del vaso e introduzca la masa en una bolsa de plástico y déjela reposar hasta que doble su volumen (*mínimo 30 minutos*).
4. **Precaliente el horno a 225°C**
5. Coloque la masa en una bandeja de horno engrasada o con un papel de hornear y extiéndala con las manos o rodillo, ha de dejarla muy fina.

Para la cobertura:

6. Ponga en el vaso el ajo, la cebolla, el pimiento verde, el aceite, la sal y la pimienta. Trocee **3 seg/vel 5** y sofría **15 min/Varoma/vel 1**. Vierta el sofrito sobre la masa.
7. Distribuya por encima las rodajas de calabacín, las tiras de pimiento rojo y riegue con un chorrito de aceite de oliva. **Baje la temperatura del horno a 200°C y hornee durante 10-12 min**. Retire del horno, corte en porciones y sirva.

