

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/40°C/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 225°C y hornee la coca durante unos 20 min aproximadamente.**

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



Judtih Juvé Sancho
<http://thermomix-sabadell.es/juvesanchojudith>