

## COCA DE SANT JOAN – SIN GLUTEN



### **Ingredientes para la masa:**

100 grs de azucar  
2-3 tiras de piel de limón (sin nada de parte blanca)  
170 grs de leche  
30 grs de anís  
1 cucharadita o 1 sobre de azucar vainillado  
50 grs de mantequilla a temperatura ambiente  
1 huevo  
1 pastilla de levadura fresca de panaderia Levital Sin Gluten (25 grs)  
340 grs de harina sin gluten (Proceli)  
1 pellizco de sal

### **Preparación:**

1. Pulverizar el **azucar: 30 seg. - v.5-10**, a los pocos segundos veremos que sale como "humo" levantamos un poco el cubilete y por el agujero de la tapa incorporamos las tiras de **piel de limón**. Si acabado el tiempo no hubiera quedado la piel de limón bien pulverizada volveremos a poner unos segundos más a **v.10**
2. Incorporar al vaso la **leche**, el **anís**, el **azucar vainillado** y la **mantequilla** y programar **1 min - 37° - v.2**
3. A continuación agregar el **huevo** y la pastilla de **levadura** y mezclar **10 seg - v.3**
4. Añadimos la **harina sin gluten** y el pellizco de **sal** y lo mezclamos todo **15 seg-v.6**
5. A continuación vamos a amasar programando **2 min - vaso cerrado - v.espiga**

6. Mientras tanto vamos a untar con unas gotas de aceite un papel de hornear que colocaremos encima de la bandeja del horno.
7. Una vez finaliza el amasado vaciamos el contenido del vaso sobre el papel de hornear untado (queda una masa pegajosa) y con las manos untadas en aceite vamos a darle la forma deseada.
8. Pintar la coca con huevo batido, decorar a nuestro gusto y dejar reposar en un sitio libre de corriente de aire hasta que doble su volumen (entre 1 h y 1h y 1/2 aprox)
9. Precalentar el horno a 180°, introducir un recipiente con agua (para que la coca no quede reseca) y hornear durante unos 20 minutos aproximadamente.

### **Comentarios y Trucos:**

- En caso de no querer poner anís o no tenerlo substituir por la misma cantidad de agua de azahar o de leche.
- Las masas sin gluten suben de forma muy diferente a las masas normales. Es importante, una vez la dejamos reposar para levar, no tocarla ni darle algun golpe a la bandeja puesto que nos podría bajar de golpe.
- A la hora de decorar tampoco "cargarla" demasiado de crema o de frutas puesto que al no llevar gluten no tiene "tanta fuerza" para aguantar el peso y subir correctamente.
- Yo para hacer el levado la pongo dentro del horno (APAGADO!) y así me aseguro de que no tiene corriente de aire. Cuando veo que ya ha subido bastante la saco y precaliento el horno.
- Como os digo siempre... **cada horno es un mundo!** Si teneis aire, poner sólo aire. Si no teneis aire... sólo calor abajo y la bandeja a mitad del horno. El tiempo siempre es aproximado. Ir vigilando que no quede demasiado hecha puesto que perderia esponjosidad (y sin gluten ya tienen poca)
- El Brioix se reseca enseguida. Guardarlo durante el dia bien tapado y si sobra se puede congelar perfectamente (yo lo hago en raciones individuales y me soluciona más de una merienda!)