

# Coca de recapte sin gluten con trigo sarraceno

## INGREDIENTES para la masa ( con esta cantidad salen dos finas)

- 150 g de agua mineral
- 150 g de leche ( para intolerantes a la lactosa utilizar leche de soja)
- 50 g de aceite de oliva suave
- 20 gr de levadura fresca de panaderia
- 1 cucharadita de azúcar
- 320 de harina proceli
- 80 g de harina de trigo sarraceno celipan
- Orégano, sal

## INGREDIENTES:

- 2 berenjenas escalivadas
- 1 pimiento escalibado
- 200 gr de tomate frito
- Orégano
- Opcional para rellenar: Anchoas, queso de cabra, piñones, almendra a cubitos, etc.

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua, la leche, el aceite, la levadura y el azúcar y caliente 1 min/37°C/vel 2.
2. Añada la harina Proceli, la de trigo sarraceno, la cucharadita de sal y un pellizco de orégano. Mezclar 15 seg/vel 6 y amasar 2min/vel espiga. Engrasar una bolsa de plástico con aceite.
3. Sacar la masa con las manos mojadas de aceite y guardar en la bolsa. Dejar en el frigorífico hasta el día siguiente. Aunque la podemos usar en el mismo día dejándola levar tres veces dentro de la bolsa.
4. Sacar de la bolsa y estirar la masa entre dos plásticos o dos papeles de horno untados en aceite, con un rodillo.
5. Precalentar el horno a 200°C y poner la masa sobre la bandeja de horno con el papel, añadir el tomate frito al gusto y estirar con el dorso de la cuchara. Poner una línea de berenjena, una de pimiento y una de atún alternándolas hasta llenarla toda. Decorar con los piñones o la almendra en cubitos. Hornear de 15 a 30 min según el grosor. Para decorar o si nos gusta más sabrosa poner el queso de cabra o las anchoas al retirarla del horno.

**Tiempo:** 20 minutos+tiempo de horno. **Raciones:** 3-4 raciones aprox.