

COCA SANT JOAN - BRIOIX



INGREDIENTES:

- 100 grs de azúcar
- Tiras de piel de limón y naranja sin nada de parte blanca
- 2 huevos
- 65 grs de aceite
- 120 grs de leche
- 30 grs de anís o agua de azahar
- 1 pastilla de levadura fresca de panadería
- 480 grs de harina de fuerza
- Un pellizco de sal
- 1 huevo para pincelar
- Frutas confitadas, piñones, azúcar escarchado y/o crema pastelera para decorar.

PREPARACION:

- Con el vaso seco, pulverizar el azúcar 30 seg. V. 5-10, añadir las pieles y pulverizar otros 30 seg. a la misma velocidad (bajar de las paredes del vaso)

- Añadir los huevos, el aceite, la leche, la levadura y el anís, mezclar 4 seg. a v. 3 y programar 2 minutos, temp. 37° y v. 2.
- Incorporar la harina y la sal, mezclar 4 seg. v.6 y a continuación programar 2 min. a velocidad espiga.
- Dejar reposar la masa con el vaso tapado para que suba (hasta que se levante el cubilete) unos 40-60 minutos según temperatura ambiente.
- Volver a amasar 1 minuto a velocidad espiga.
- Para trabajar mejor la masa (se pega un poco) untar las manos con aceite.
- De esta masa salen dos cocas: Se extiende la masa plana de ambas en dos papeles de hornear.
- Pintarlas con el huevo batido, adornarlas con fruta confitada o con crema pastelera y los piñones, poner un poco de azúcar escarchado y dejar reposar unos 60 minutos más (hasta que doblen su volumen)
- Hornear a 180° unos 10-12 minutos aproximadamente. Dentro del horno poner un recipiente con agua.

SUGERENCIAS:

- También se pueden hacer cocas alargadas, hornearlas y cuando hayan enfriado rellenarlas de crema de trufa, o nata, o crema pastelera según os guste.
- Si la masa no se divide en dos, extender sobre toda la superficie de la bandeja del horno y nos saldrá una sola coca grande.