

COCA SANT JOAN – SIN GLUTEN



INGREDIENTES:

Masa madre:

- 50 gr de harina sin gluten (PROCELI)
- 1 pastilla (25 gr) levadura fresca sin gluten
- 50 gr de agua

Brioix:

- 80 grs de azúcar (*)
- Tiras de piel de limón sin nada de parte blanca
- 2 huevos
- 50 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 chorrito de anís
- 50 grs de harina de garbanzo (**)
- 175 grs de harina sin gluten (PROCELI)
- Un pellizco de sal
- 1 huevo para pincelar
- Frutas confitadas, piñones, azúcar escarchado, mazapán de cobertura y/o crema pastelera para decorar.

PREPARACION:

1. Con el vaso seco, pulverizar el **azúcar (*) 15 seg. - v. 5-10**, añadir las **pieles de limón** y pulverizar otros **15 seg. a la misma velocidad**. Reservar en un bol.
2. Sin lavar el vaso poner los **garbanzos CRUDOS** y pulverizar **1 min.- v. progresiva 5-10**. Dejar unos 30 segundos a v.5 para que triture bien (hace bastante ruido) y luego ir subiendo hasta v.10.
3. Incorporar la **harina sin gluten, el azúcar** del paso 1 y el pellizco de **sal**, y tamizar todo junto programando **30 seg. - v.10**. Reservar en un bol.

4. A continuación y sin necesidad de lavar el vaso vamos a preparar la **masa madre**. Poner en el vaso la **harina sin gluten** de la masa madre, la **levadura** y el **agua** y mezclar 15 seg. a v.4. Reservar en un bol tapado hasta que doble su volumen (unos 15 min). (Queda una masa pegajosa)
5. Sin necesidad de lavar el vaso, poner la **mezcla de harinas y azúcar** reservados en el paso 3. Agregar, si es el caso el **azúcar invertido (*)**, la **mantequilla**, los **huevos** y el **chorrito de anís**. Mezclar **10-15 seg- v.6**
Mientras tanto preparar un papel de hornear untándolo con un poco de aceite (Las masas sin gluten son muy pegajosas)
6. Cuando la **masa madre** del paso 4 haya doblado su volumen, programar **3 min. - vel. Espiga** para amasar y mientras tanto ir incorporando por el bocal, con la ayuda de una lengua de gato, la **masa madre** en 4-5 porciones para que se vaya integrando
7. Con la ayuda de una lengua de gato ir sacando la masa del vaso y la ponemos encima del papel de hornear previamente engrasado
8. Para trabajar mejor la masa (se pega un poco-bastante) untar las manos con aceite.
9. Dándole pequeños toques (como si nos quemáramos) ir dándole la forma, teniendo en cuenta que la masa va a levar (crecer) a lo ancho, nunca a lo largo por tanto darle de entrada el largo deseado (yo hago el de la bandeja de horno). Es una masa que no se debe tocar demasiado ni pretender bolear, no es fácil explicar por escrito pero con las manos bien untadas veréis que es fácil de manejar y de darle la forma deseada.
10. Pintarla con el huevo batido o mazapán de cobertura, 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 doble su volumen). MUY IMPORTANTE: en un sitio que no haya corriente de aire!!!!
11. Hornear a 180° unos 12-15 minutos aproximadamente. Dentro del horno poner un recipiente con agua.

TRUCOS / COMENTARIOS:

- (*) Podemos usar mitad azúcar blanco (que pulverizaremos en el paso 1) y mitad azúcar invertido para que la masa tenga más “humedad”. En ese caso en el paso 1 pulverizaríamos 40 gr de azúcar y en el paso 5 añadiríamos los 40 gr de azúcar invertido restantes.
- (**) Podemos hacer nuestra propia harina de garbanzo pulverizando garbanzos crudos.
- Importante que el horno esté bien caliente antes de poner las cocas puesto que si nos pasamos de tiempo de horno van a quedar resacas de dentro, pero si no está bien caliente no cogerá el color “tostado” la superficie

Montse.tmx@gmail.com

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>