# Coca de molletes

Rendiment: 1 peces

## Ingredients

### Massa

Farina de blat per a la massa — 250 g

Aigua — 100 ml

Oli d'oliva per a la massa — 75 ml

Llevat en pols — 1 culleradeta

Sal per a la massa — pessic

### Molla

Farina per a les molletes — 130 g

Oli d'oliva per a les molletes — 50 ml

Sal per a les molletes — pessic

## Passos

1. Preescalfa el forn a 180 °C.
2. Barreja la 250 g, el 1 culleradeta, l'75 ml, la pessic i l'100 ml fins a tindre una massa homogènia. Pastix-la un poc.
3. Estén la massa sobre una safata folrada amb paper vegetal.
4. En un bol, frega amb els dits la 130 g, l'50 ml i la pessic fins que es formen miques.
5. Repartix les molletes per tota la superfície de la massa, de manera uniforme.
6. Enforna entre 20 i 25 minuts, fins que la coca estiga daurada i cruixent.
7. Servix-la calenta o tèbia.

## Fonts

Plato típico de Alicante: receta fácil de coca de mollitas (El Español Alacant, 17-02-2025): https://www.elespanol.com/alacant/viure/gastronomia/20250217/plato-tipico-alicante-ideal-cenar-receta-facil-hace-pocos-minutos-trt/1003699680000_30.html

El concurso de coca de mollitas en Alicante logra récord de 108 metros y 10.000 asistentes (Ayuntamiento de Alicante): https://www.alicante.es/es/node/46698

Guía de hornos y cocas de Crevillent (Ayuntamiento de Crevillent, 2024): https://visita.crevillent.es/wp-content/uploads/sites/3/2024/06/documentos-guia-gastronomia-hornos-y-cocas-es.pdf