Coca de mollitas

Rendimiento: 1 piezas

Ingredientes

Masa

Harina de trigo para la masa — 250 g

Agua — 100 ml

Aceite de oliva para la masa — 75 ml

Levadura en polvo — 1 cdta

Sal para la masa — pizca

Miga

Harina para las mollitas — 130 g

Aceite de oliva para las mollitas — 50 ml

Sal para las mollitas — pizca

Pasos

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Mezcla la 250 g, la 1 cdta, el 75 ml, la pizca y el 100 ml hasta tener una masa homogénea. Amásala un poco.
3. Extiende la masa sobre una bandeja forrada con papel vegetal.
4. En un cuenco, frota con los dedos la 130 g, el 50 ml y la pizca hasta que se formen migas.
5. Reparte las mollitas por toda la superficie de la masa, de manera uniforme.
6. Hornea entre 20 y 25 minutos, hasta que la coca esté dorada y crujiente.
7. Sírvela caliente o templada.

Fuentes

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