Coca de tomaca i pimentó

Rendiment: 8 peces

Ingredients

Massa

Farina de blat — 500 g
Llevat fresc de forner — 25 g
Aigua tèbia — 200 ml
Oli d'oliva — 100 ml
Sal (per a la massa) — al gust

Farciment

Tomaques — 500 g
Cebes — 2 u.
Pimentons verds — 2 u.
Pimentons roigs — 2 u.
Oli d'oliva verge extra (per al sofregit) — al gust
Sal (per al sofregit) — al gust
Pebre roig dolç — 1 cullerada

Passos

1. Dissol el rent de forner esmicolat en l'aigua tèbia.
2. Posa la farina de blat sobre la taula o en un recipient gran i forma un volcà amb un buit al centre.
3. Aboca en el buit l'aigua amb el rent, l'oli d'oliva i la sal.
4. Amassa amb els punys fins a tindre una massa homogènia i elàstica, que no s'apegue als dits ni a la superfície.
5. Tapa la massa amb un drap i deixa-la en un lloc càlid, d'una a dues hores, fins que doble el seu volum.
6. Renta, pela i trosseja molt fines les tomaques i les cebes. Trosseja també els pimentons verds i els pimentons roigs i deixa'ls escórrer crus en un colador.
7. Sofregix tot en una cassola amb oli d'oliva verge extra, amanix amb sal i mescla el pebre roig dolç al final. Passa el sofregit al colador fins que solte tot el líquid.
8. Divideix la massa en boles de la grandària d'una llima. Amb les mans untades d'oli, aplana cada una des del centre cap a les vores.
9. Posa el sofregit per damunt de cada coca, rega-les amb un rajolí d'oli i cou-les al forn a 190 °C entre 25 i 30 minuts, segons la grossària de la massa. Si no hi caben totes, cou-les per tandes.

Fonts

Entraré a la cuina, Coques de tomaca i pimentó (Caroig-Xúquer):
https://caroig-xuquer.com/wp-content/uploads/2024/02/ENTRARE-A-LA-CUINA-con-portadas-PAGINAS-BAJA-coordinadors.pdf