Coca de tomate y pimiento

Rendimiento: 8 piezas

Ingredientes

Masa

Harina de trigo — 500 g
Levadura fresca de panadería — 25 g
Agua tibia — 200 ml
Aceite de oliva — 100 ml
Sal (para la masa) — al gusto

Relleno

Tomates — 500 g
Cebollas — 2 ud
Pimientos verdes — 2 ud
Pimientos rojos — 2 ud
Aceite de oliva virgen extra (para el sofrito) — al gusto
Sal (para el sofrito) — al gusto
Pimentón dulce — 1 cda

Pasos

1. Disuelve la levadura de panadería desmenuzada en el agua tibia.
2. Pon la harina de trigo sobre la mesa o en un recipiente grande y forma un volcán con un hueco en el centro.
3. Vierte en el hueco el agua con la levadura, el aceite de oliva y la sal.
4. Amasa con los puños hasta tener una masa homogénea y elástica, que no se pegue a los dedos ni a la superficie.
5. Tapa la masa con un paño y déjala en un sitio cálido, de una a dos horas, hasta que doble su volumen.
6. Lava, pela y trocea muy finos los tomates y las cebollas. Trocea también los pimientos verdes y los pimientos rojos y déjalos escurrir en crudo en un colador.
7. Sofríe todo en una cazuela con aceite de oliva virgen extra, sazona con sal y mezcla el pimentón dulce al final. Pasa el sofrito al colador hasta que suelte todo el líquido.
8. Divide la masa en bolas del tamaño de una lima. Con las manos untadas de aceite, aplana cada una desde el centro hacia los bordes.
9. Cubre cada coca con el sofrito, riégalas con un chorro de aceite y hornea a 190 °C entre 25 y 30 minutos, según el grosor de la masa. Si no caben todas, hornea por tandas.

Fuentes

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