



INGREDIENTES:

- 100 gramos de agua
- 50 gramos de aceite de oliva (y un poco más para rociar la coca por encima)
- 50 gramos de manteca de cerdo
- 30 gramos de levadura fresca de panadería
- 300 gramos de harina de fuerza
- 1 cucharada de postre de sal
- 1 pellizco de azúcar
- 2 cebollas cortadas en octavos y desgajadas
- 6 u 8 tomates secos en trozos (previamente hidratados en agua caliente)
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de comino en grano
- 1 ó 2 latas de sardinillas en aceite.



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 225 grados durante 10 minutos con calor arriba y abajo.
2. Poner en el vaso el agua, el aceite, la levadura y la manteca y calentar **1 minuto y medio a temperatura 37 grados, velocidad 4**.
3. Incorporar la harina, el azúcar, y la sal, y **programar 10 segundos a velocidad 6 y 2 minutos a velocidad espiga.** Sacar y extender la masa con un rodillo, dejándola fina (la podemos estirar encima de la lámina de silicona, que se vende para poner en las bandejas de horno, ó entre dos plásticos, y ponerla sobre papel de hornear, y evita, engrasar la bandeja, y no se pega).
4. Una vez estirada, hagámosle un cordoncillo, con el borde de la masa, por todo alrededor de la coca .y puesta en la bandeja del horno, pincharla toda con un tenedor.
5. Repartir la cebolla sobre la coca. Escurre los tomates y distribúyalos encima de la cebolla. Espolvorear con la sal y los cominos y regar con un hilo de aceite por toda la superficie.
6. **Variante:** podemos cambiar las sardinillas, por filetitos de caballa en aceite, está realmente exquisito también y sin espinitas.