



INGREDIENTES:

- 500 gramos de harina de fuerza
- 100 gramos de azúcar
- 2 huevos pequeños
- 25 gramos de levadura fresca de panadería prensada
- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- un buen pellizco de sal
- una cucharadita de las pequeñas de vainilla en polvo o líquida
- 120 gramos de leche

Para decorar:

- Frutas glaseadas o confitadas (como las que se ponen en el roscón de reyes), cerezas rojas y verdes, naranja, calabaza verde para poner por encima al final
- un puñado de piñones
- 1 huevo batido
- azúcar turronada o montoncitos de azúcar mojadita con anís (opcional)
- anís seco (solo un poco para rociar la coca, una vez ha salido del horno)

ELABORACIÓN:

1. Echar en el vaso de Thermomix el azúcar y los 2 huevos, y **mezclamos 6 segundos a velocidad 3**.
2. Seguir con la leche y la levadura. **Mezclar 5 segundos a velocidad 5** y continuamos con la mantequilla en textura pomada (casi derretida) y la harina.
Programar 12 segundos a velocidad 6.
3. Seguidamente **amasar 3 minutos a velocidad espiga**.
4. Sacar (si se nos pega a las manos nos las untamos con un poquito de aceite, la manejaremos mejor) y hacer una bola que pondremos en un bol grande tapada con un paño húmedo y la dejaremos tobar (crecer, doblar su volumen) unas 2 ó 3 horas, en un lugar calido y libre de corrientes de aire.
5. Transcurrido ese tiempo, sacamos y desgasificamos un poco amasándola un poco con las manos sobre una superficie ligeramente enharinada, y hacer una especie de torta (la tradición de esta coca catalana y también menorquina, es hacerla dándole una forma un tanto ovalada pero la haremos como queramos).
6. La pondremos en una bandeja forrada de papel de hornear, y le colocaremos por encima a modo de decoración las frutas confitadas, apretándolas un poco a modo de ligera hendidura para que queden bien colocadas y pegaditas y no se resbalen y caigan, y la dejamos levar unos 45 minutos más, en un lugar cálido y sin corrientes de aire.
7. Precalentamos el horno unos diez minutos antes de meterla, con calor arriba y abajo a 200 grados (yo le pongo en una esquina del horno, o en una rejilla debajo de donde va a ir la bandeja de la coca, un recipiente con agua, para que cree vapor y quede más jugosa, lo hago con todos los bizcochos, panes, cocas etc).
8. Una vez pasados los 45 minutos, pintamos la coca con el huevo batido, y la espolvoreamos de piñones.

9. La horneamos a 200 grados, 5 minutos con solo calor abajo y otros 10 minutos o alguno más, con calor arriba y abajo hasta que la veamos doradita, cuidado que esta masa se quema rápido (el tiempo de cocción como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno) con calor arriba y abajo.

10. Al sacar la coca del horno, rociarla con azúcar turronada o unos montoncitos humedecida con anís, rociar también con un poco de anís (que pondremos en un pulverizador o con las manos o como podamos) queda muy aromatizada, y el azúcar hace una costra que la deja riquísima.

11. Esta receta la vi (aunque de modo tradicional y la he adaptado al Thermomix, con muy poca modificación) en el magnífico blog de "lasreceptesquemagraden" incluso (Pilar) de momento uso sus fotos hasta que ponga las mías. Me lo permites?

Riquísima!

