

Masa para cocas

Ingredientes (para 1 coca)

- 125 gramos de cerveza
- 125 gramos de aceite
- 400 gramos de harina
- 1/2 cucharadita de café de sal

Material necesario

- MyCook de Taurus o similar.

Modo de preparación

1. Echar en el vaso el aceite, la cerveza y la sal.
2. Calentar 30 segundos, 40º, velocidad 2.
3. Añadir la harina y programar 2 minutos a velocidad de amasado.
4. Dejar reposar media hora (para poder trabajar la masa sin que se retraiga).
5. Estirar la masa en una bandeja para horno, pincharla con un tenedor (para que no se creen burbujas) y hornearla durante 10 minutos a 200º (con ventilador).
6. Sacarla del horno y extender la mezcla que se quiera sobre la masa.
7. Hornear la coca en el horno durante otros 5 minutos.

From:

<https://lorca.act.uji.es/dokuwiki/> - **Wiki de Lorca**

Permanent link:

https://lorca.act.uji.es/dokuwiki/doku.php/recetas:masa_cocas

Last update: **2011/08/25 15:42**

