

COCA DACSA (Massa bàsica)

- Es una massa pastaxoux
- Es una massa que es cou a la planxa en lloc del forn o fregida

<u>mides per a unes 25 coquetes individuals</u>	<u>Ingredients</u>
300 grs	farina de blat
150 grs	farina de blat de moro (Atenció: No es la Maizena)
450 ml	aigua
25 grs	ceba ratllada
50 ml	oli d'oliva
un pessic	sal

- Barrejar les dues farines en sec i reservar.
- Posar a bullir l'aigua + sal + ceba ratllada + l'oli en un cassó gran.
- Quan l'aigua ja bulli hi incorporem la barreja de farines tota d'un sol cop i anar remenant enèrgicament amb una espàtula de fusta.
- Quan la farina hagi absorbit tot el líquid ho seguirem remenant durant 3 minuts més, sense deixar de remenar.
- Deixar-ho atemperar una mica.
- Bolcar la massa sobre el marbre de la cuina, tirar-hi un raig d'oli i pastar-la amb les mans fins que tinguem una massa ben fina.
- Un cop pastada farem una barra cilíndrica amb la massa.
- Tallar rodells de mig centímetre de gruix (i d'un pes aprox d'una 50 grs)
- Estirar les rodells amb el corró entremig de dos papers de forn (S'han d'estirar abans de que es refredin i després deixar-les reposar).
- Deixar-les reposar 30 minuts.
- Coure les coquetes en una planxa (o paella) amb unes gotes d'oli. temps de cossiò uns 2 minuts. Han de quedar una mica toves, ni cruixent, ni seca.