

COQUETES DE PA DE PESSIC AMB VERDURES AL PESTO

	<u>Ingredients pel pa de pessic salat</u>
125 grs	farina fluixa de blat
100 grs	farina de blat de moro fina (Atenció: No és la Maizena)
5	ous
200 grs	Imantega (pomada)
6 grs	impulsor gasificant (llevat Royal)
100 grs	sucre
50 grs	mel
una punta	sal
15 grs	sal Maldon (sal gruixuda en escames)
	<u>Farcit</u>
2	tomàquets
1	carbassó
1	albergínia
100 grs	olives negres sense pinyol
100 grs	cansalada fumada
50 grs	formatge Emmental ratllat
30 grs	formatge parmesà ratllat
	sal i pebre
	<u>Salsa pesto</u>
1 gra	all
30 grs	pinjons
50 grs	formatge d'ovella ratllat
50 ml	oli d'oliva verge extra
1 manat	alfàbrega tendra

Elaboració

Preparar la massa

- Preescalfar el forn a 220°C.
- Amb les varetes elèctriques muntar els ous sencers, el sucre i el pessic de sal fins que dobli el seu volum (mínim uns 6 minuts).
- Afegir-hi les dues farines tamisades i el llevat i anar remenant a poc a poc amb una espàtula manual. Al final hi afegim la mantega pomada i la mel.

- Preparar una llauna de forn amb les vores altes (aproximadament de 50x30x4 cm) forrada amb paper de forn i abocar-hi la pasta. Ha de tenir una consistència pastosa però no fluida i tirar-hi pel damunt la sal Maldon en escames.
- Enfornar a 220°C durant 5 minuts.
- Treure del forn i deixar-la refredar sobre una reixeta.

Preparar les verdures i el pesto

- Tallar les verdures a rodelles ben fines i coure-les lleugerament a la planxa. No han de quedar massa cuites. Reservar.
- Fer una salsa de pesto picant el gra d'all, la sal, els pinyons i part del formatge. Hi afegim la resta del formatge i a poc a poc l'oli d'oliva fins que tingui la textura i consistència desitjades.

Preparar les coques

- Preescalfar el forn a 220°C.
- Polir les quatre vores de la làmina de pa de pessic tallant amb un ganivet una tira fina de coca perquè el canto quedi vistós.
- Tallar la coca en porcions però NO SEPARAR-LES, perquè així quan hi posem el pesto per sobre no embrutarem els laterals.
- Pintar la superfície de la coca amb una part de la salsa de pesto.
- Col·locar-hi les verdures per sobre i el formatge Emmental.
- Acabar de repartir la salsa de pesto i espolsar-hi per sobre el formatge parmesà.
- Enfornar les coquetes a una temperatura alta durant 5 minuts.
- A l'hora de presentar-ho a taula separarem les porcions.