

COCA de FORNER_Forn Turrís

<u>recepta X. Barriga (Forn Turrís)</u> Mides per a dues coques	<u>Ingredients</u>
250 grs	farina panificable
150-160 ml (60-64%)	aigua (adaptar en funció de la farina i la humitat)
17 ml (7,0%)	oli d'oliva
5 grs (2,0%)	llevat fresc premsat de París
5 grs (2,0%)	sal
	<u>Cobertura</u>
50 grs	pinyons
si	oli per pintar
si	succe
un raig	anís per ruixar al sortir del forn

Elaboració

- Barrejar la farina, l'oli, l'aigua i la sal i remenar-ho fins que es barregin bé (però **NO** s'ha de pastar). La quantitat d'aigua l'adaptarem segons la farina, ens ha de quedar una massa una mica enganxosa. però no molt.
- Deixar reposar tapat durant 30 minuts a temperatura ambient.
- Bolcar la massa sobre el marbre i esmicolar-hi el llevat fresc per sobre. Barrejar-ho bé.
- Pastar fent plecs sobre si mateixa durant 1 minut (mètode Bertinet) i deixar-la reposar en un bol tapat amb un polsim de farina al fons del bol durant 15 minuts a la nevera.
- **REPETIR QUATRE VEGADES** aquesta seqüència de plegats i repòs a la nevera.
- Per acabar li fem 4 o 5 plecs sobre si mateixa i podem optar per:
 - deixar-la **reposar** dins d'un bol tapat **a temperatura ambient durant 2 hores.**
 - o posar-la **a la nevera fins l'endemà (12 hores).** Si optem per aquest repòs en fred, l'endemà quan la traiem de la nevera la deixarem temperar durant 30 minuts abans de continuar.
- Un cop ha reposat forrar la safata amb paper de forn i pintar-lo amb oli allà on hi estirarem les coques.
- Bolcar amb compte la massa sobre el marbre lleugerament enfarinat i talla-lar amb l'espàtula per la meitat per fer-ne dues coques. Les deixem tal com les tallem i no els hem de tensar ni boleiar. Ens quedaran dos barrots curts
- Col·locar un barrot sobre el paper de la safata i l'anar-la estirant i eixamplant amb compte donant-li forma de coca d'uns 40 cm de llargada. Quan més estirada i més ampla més prima serà la coca i més cruixent.
- Fer el mateix amb l'altra barrot.
 - Ara, en aquest punt, tenim l'alternativa de poder CONGELAR ALGUNA DE LES COQUES: Si hem fet més massa de la que necessitem pel consum del dia, podem congelar alguna de les coques quan les tenim estirades. Hem d'estirar i formar la coca sobre una safata plana que càpiga en el congelador i posar-la al congelador. Quan estigui congelada es trasllada de la safata a dins d'una bossa de plàstic alimentari. La podem tenir 3 o 4 mesos congelada sense cap problema.
- Pintar la coca per sobre amb oli d'oliva (una mica generosament).

Nota: Posar els pinyons en remull, si no ho fem ara ens n'oblidarem. Remullar els pinyons farà que després no es torrin en excés durant la cocció. No passa res si els hi tenim més d'una hora en remull.

- Deixar-la reposar durant 1 hora sense corrents d'aire. Si amb una hora no ha pujat com volem la podem deixar reposar més temps.

Nota: Si hem tingut la massa a la nevera durant tota la nit, haurem d'allargar aquest repòs potser fins a unes 2-3 hores, en lloc d'una hora.

Nota: Si partim d'una coca congelada primer s'ha de deixar descongelar i després esperar aquest procés de l'última fermentació, que pot trigar força temps, unes 4-5 hores.

- Preescalfar al forn a 250°C amb calor a dalt i a baix.
- Quan ja tenim el forn ben calent farcim les coques:
 - **COCA DE FORNER:** Hi tirem els pinyons ben escorreguts i després el sucre per sobre.
 - **COCA DE RECAPTE:** Hi posem el farciment salat que vulguem: Ceba confitada i formatge // ceba confitada i pernil // ... Si el farciment necessita cocció s'hi ha de posar ja cuit.
- Enfornar a 250°C, dalt i baix, durant 10-12 minuts, segons el gruix.
 - Podem optar de fer una cocció alternativa de 3 minuts (calor només a solera) i 9 minuts (calor dalt i baix) com fem amb el pa.
- Treure del forn:
 - **COCA DE FORNER:** Quan la traiem del forn si tira un raig d'anís per sobre (OPCIONAL) o si volem que tingui un aspecte caramel·litzat la podem pintar amb un almívar.
- Deixar refredar sobre una reixeta.

Nota: Si en lloc de pintar-la amb anís al sortir del forn volem per donar-li olor d'anís amb amb matafaluga o grans d'anís cal picar-los a la mà de morter abans d'incorporar-los a la massa.