

COCA de CIRERES-estil coca de briox

	<u>ingredients</u>
25 grs	mantega pomada
200 grs	farina força
50 grs	sucre
1	ou sencer
--	--
--	--
60 ml	
10 grs	llevat fresc de París
un pessic	sal
250 grs	cireres
1 rovell	rovell d'ou per pintar abans enforar i sucre
su	sucre

Elaboració

- Netejar les cireres i treure'ls-hi el pinyol. Reservar
- Desfer el llevat en la llet tèbia.
- Afegir-hi la farina més sucre i pastar.
- Afegir-hi la mantega pomada.
- Afegir-hi la sal.
- Afegir-hi l'ou.
- Treballar-ho durant 10 minuts.
- Reposar 10 minuts.
- Tornar a treballar 10 minuts.
- Deixar reposar 30 minuts en un bo tapat.
- Forrar la safata del forn amb paper de forn i untar-lo amb mantega.
- Bolcar-hi la massa i estirar-la donant-li forma de coca. Si la massa es contrau, la deixem reposar uns minuts i la continuem estirant.
- Tapar amb un drap de cuina i deixar-la reposar una hora.
- Escampem les cireres pel damunt de la coca (el sucre encara NO) i la tornem a deixar reposar tapada una altra hora més.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C
- Pintar la coca amb un rovell d'ou dissolt en un miqueta de llet.
- Espolsar-hi sucre abundant per sobre.
- Enforar a 180°C durant 20 minuts.