

COCA DACSA amb FUMATS

<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 és la Maizena)
450 ml	aigua
25 grs	ceba ratllada
50 ml	oli d'oliva
un pessic	sal
	<u>Farcit</u>
	salmó fumat
	bacallà fumat
	mainesa

Preparació de les coques Dacsa

- Barrejar les dues farines en sec i reservar.
- Posar a bullir l'aigua, la sal, la ceba ratllada i l'oli en un cassó gran.
- Quan l'aigua ja bulli hi incorporem la barreja de farines d'un sol cop i anar-ho 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 temperar 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 rodelles de mig centímetre de gruix i d'un pes aproximat d'uns 50 grs.
- Estirar les rodelles amb el corró entremig de dos papers de forn. S'han d'estirar abans que es refredin.
- Deixar-les reposar 30 minuts.
- Coure les coques en una planxa o paella amb unes gotes d'oli. El temps de cossió ués d'uns 2 minuts. Han de quedar una mica toves, ni cruixents, ni seques.

Farciment

- Farcir les coques amb els diferents fumats barrejats amb una mica de salsa maionesa.