

COQUES DE PASTA FINA (Massa bàsica)

	<u>Ingredients</u>
500 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
250 ml	sifó (els dels vermut - fa la funció de llevat)
50 ml	vi blanc
75 ml	oli
una punta	sal

- Barrejar els ingredients en un bol.
- Quan tenim una bola uniforme aquesta massa s'ha de fer un pastat suau, estirant-la i enrotllant-la sobre si mateixa durant 10 minuts.
- Un cop bolejada es deixa reposar en un bol tapat amb paper film durant 30 minuts.
- Quan falti 1/2 hora per enforar preescalfar al forn a 180°C.
- Pastar-la lleugerament sobre el marbre enfarinat, estirant-la i enrotllant-la sobre si mateixa però mantenint la forma de barra.
- Dividir-la en porcions si volem fer coques individuals.
- Estirar-les amb el corró.
- Col·locar les peces sobre paper sulfuritzat, lleugerament engreixat, a la safata del forn (si no volem que pugin molt punxarem les peces amb una forquilla).
- Forn a 190°C durant uns 13 minuts.
- Es farceixen un cop cuites.