

COQUES DE BRIOIX (Massa bàsica)

- S'ha de treballar en un ambient tebi (entre 20°C i 22°C)
- S'ha de treballar una estona
- Ha de fermentar 3 cops

SUCRE

Es una massa que s'acostuma a fer neutra, però si es per coques dolces s'hi pot afegir una mica de sucre

1 coca	2 coques	Ingredients
200 grs	400 grs	farina mitja força (o farina brisa)
67 ml	125 ml	llet sencera
2	3	ous
67 grs	125 grs	llard o mantega (pomada)
10 grs	20 grs	llevat fresc premsat de Paris
una punta	una punta	sal
		Opcional: SUCRE, si es per fer una coca dolça
50 grs	100 grs	sucre

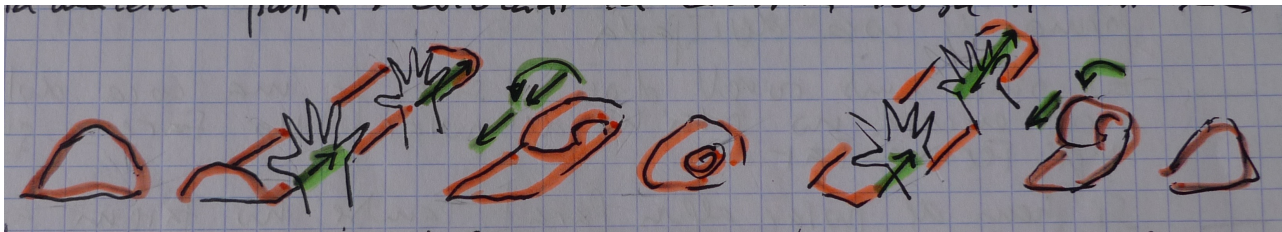
Nota: TOTS els ingredients han d'estar a temperatura ambient.

1ª Fermentació: Preparar el poolish

- Desfer el llevat premsat en llet tèbia i barrejar-lo amb 100 grs de farina. Pastar-ho una mica
- Deixar reposar dins d'un bol en un lloc tebi (entre 20°C i 22°C), tapat amb un drap durant 2 hores o fins que dobli el volum. Millor preparar-ho el dia abans i deixar-lo tota la nit a la nevera.

Preparar la massa de les coques

- S hem fet el poolish el dia abans i el tenim a la nevera el traurem 2 hores abans d'iniciar el procés perquè es recuperi l'activitat.
- Amb la resta de la farina fer un cercle en forma de volcà sobre el marbre i a mig hi posem els ous, el sucre, un pessic de sal, la ratlladura de pell de llimona i una cullerada d'aigua tèbia. Es va barrejant i treballant durant 20 minuts. Nota: si es fa amb la pastadora utilitzar la pala "K".
- Quan ja portem uns 10 minuts treballant la massa i afegint la mantega pomada.
- Quan la mantega ja està completament integrada i afegirem el poolish. Ara aquesta massa s'ha de treballar a consciència, estirant-la i plegant-la perquè agafi aire durant 20 minuts més, com a mínim. La forma de treballar la massa perquè s'airegi i el gluten es desenvolupi es forçar-la a estirar-se amb el palmell de la ma i després plegar-la a sobre si mateixa. La massa en un principi es enganxosa però a mesura que l'anem treballant va agafant consistència.
- Anirem combinant l'estirat exposat anteriorment amb el pastat segons mètode Bertinet que permet aireja i lligar la massa molt bé:
 - Agafem la massa per sota amb les dues mans i cap al mig de la massa
 - L'estirem cap a nosaltres al mateix temps que s'aixeca del marbre
 - Es voleia i es es colpeja la massa contra el marbre a una certa distància perquè s'allargui



- La part que tenim agafada amb les mans es plega sobre la que ha quedat estesa al marbre i es torna a començar



- Combinant els dos mètodes anirem treballant la massa fins que tingui una consistència fina i superi la prova de la membrana. (Aproximadament els 20 minuts indicats).
- Després es bolejar la massa.

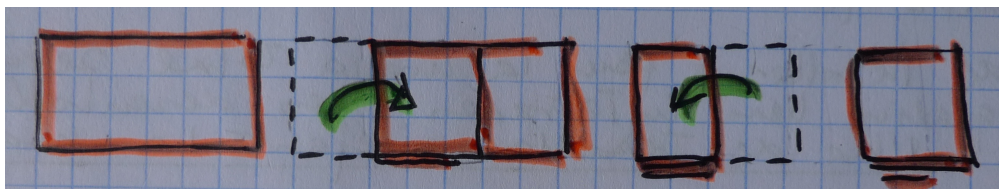


2ª Fermentació:

- Un cop bolejada es deixa reposar en un bol tapat amb paper film durant 2 hores fins que dobli el volum.

Plegat de la massa

- Passades les 2 hores es bolca la massa sobre el marbre lleugerament enfarinat i s'estira amb compte per no perdre massa aire.
- Es fa un plec simple i es deixa reposar 10 minuts tapada amb un drap enfarinat.



- Si estem fent 2 coques un cop plegada es talla en tantes porcions com coques volem fer, aproximadament del mateix pes i es bolegen les porcions. Les porcions les deixarem reposar 10 minuts abans de continuar treballant-les.

3ª Fermentació:

- Després de reposar els 10 minuts estirarem la peça amb compte sobre un paper de forn lleugerament engreixat fins a donar-li una forma rectangular i d' 1 cm de gruix.
- Col·locar el paper amb la coca a la safata del forn i acabar de donar-li forma amb les puntes dels dits.
- Hi posem ara el farciment que hagi de dur (fruita confitada, etc..). Si estem fent una coca dolça EL SUCRE ENCARA NO S'HI POSA. El sucre es posa al moment d'enfornar. **Nota:** Tampoc la pintarem encara amb el rovell perquè com que haurà d'estar 2 hores pujant assegurar-nos que l'ou no es fa malbé amb el calor.
- Tapar amb un drap i deixar-la reposar per tercer cop durant 2 hores o fins que hagi doblat el volum.
- Quan falti 1/2 hora per enfornar preescalfar al forn a 180°C.
- La pintem amb rovell d'ou una mica diluït amb unes gotes d'aigua amb compte i sense pressionar per no desinflar-la i a ser possible sense pintar el farciment. Hi posem els pinyons ben escorreguts (prèviament en remull)
- Ara, abans d'enfornar si fem una coca dolça hi espolsejarem EL SUCRE per sobre.
- Forn a 180°C durant 15 o 20 minuts, a ser possible amb vapor durant tota la cocció, a ser possible amb una mica de vapor però sense ventilació. **Nota:** Estará cuïta quan el centre de la massa arribi als 96°C.
- Deixar refredar sobre una reixeta perquè no agafi humitat a la base.