

COCA de VIDRE

Mides per a 4 o 5 coques de vidre	<u>Ingredients</u>
500 grs	farina de vidre
75 ml	llet sencera
50 grs	mantega
15 grs	sucre
20-25 grs	llevat fresc premsat de París
15 grs	sal
un raig	anís (OPCIONAL)
	<u>Cobertura</u>
100 grs	pinyons
	oli per pintar
	sucre
un raig	anís (OPCIONAL)

- Posar els pinyons en remull.
- Barrejar els ingredients i pastar-ho a màquina a velocitat lenta durant 5 minuts.
- Pujar a velocitat ràpida i pastar durant uns 12 minuts.

NOTA: Si treballem a mà s'ha de pastar durant una bona estona, uns 45 minuts com a mínim.

- Comprovar si la massa és prou elàstica fent la prova de la membrana. S'agafa un trosset de massa i es va estirant, ha d'anar cedint fins a ser un tel quasi transparent i que no es trenca ni si fan forats. Si la foradem amb el dit el forat ha de quedar sensiblement rodó i no esquinçat.
- Deixar reposar la massa dins d'un bol tapat, en un lloc tebi, durant 1 hora i mitja.
- Passats els 30 minuts bolquem amb compte la massa sobre el marbre enfarinat i la tallem en tantes porcions com coques volem fer.
- Boleiar les porcions.
- Deixar reposar les porcions durant 30 minuts tapades amb un drap enfarinat.
- Agafar una porció i estirar-la amb el corró fins a deixar-la ben prima i traspasar-la a la safata del forn.
- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 235°C.
- Pintar amb oli d'oliva i posar-hi els pinyons ben escorreguts (el sucre ENCARA NO).
- Deixar-la reposar tapada durant uns 10 minuts.
- Espolsar-hi sucre pel damunt i marcar-la amb les puntes dels dits.
- Enforar a 235°C durant uns 10 minuts o fins que quedi torrada.
- Quan la traiem del forn si tira un raig d'anís per sobre (OPCIONAL).