

Coca de brioche (típica de Sant Joan con fruta confitada, piñones, crema...):

Ingredientes:

- 500g de harina
- 100g de azúcar
- 1 huevo entero
- 50g de levadura prensada
- 60g de mantequilla
- 8g de sal
- 190g de leche
- Ralladura de un limón



Preparación:

- Poner en un cuenco la leche y la levadura. Mezclar. A continuación, añadir el resto de los ingredientes con el siguiente orden: harina, huevos, azúcar, sal, mantequilla (ponerla poco a poco a pequeños trozos) y ralladura de limón. Trabajar la masa durante 15 min. Dejar tapada dentro del cuenco con film durante unos 15 min. (reposo en bloque)
- Estirar la masa de brioche y dar la forma deseada: ovalada, medias lunas, panecillos...
- Dejar fermentar cubierto con un trapo fino unas horas (2/3 aprox) fuera de corrientes de aire
- Pintar con huevo batido antes de poner a hornear, colocar la fruta confitada por encima (o piñones, crema.....) y el azúcar
- Precalentar el horno y hornear a 200 ° C hasta que esté dorada