

Coca de vidre:

Ingredientes:

- 200g harina
- 10g de levadura prensada
- 4g sal
- 25g aceite oliva virgen extra
- 100g agua
- Anís
- Azúcar



Preparación:

- Juntar todos los ingredientes (exceptuando el azúcar y el anís) y amasar hasta obtener una masa blanda y que no se enganche a los dedos
- Dejar reposar 15 min. y extender con un rulo dando la forma deseada , dejando la masa muy fina. Humedecer la masa con un poco de anís y espolvorear azúcar y piñones o almendra. Precalentar el horno a 200 °C y hornear hasta que el azúcar esté de color caramelo
- Si queremos hacer cocas vegetales:... saltear vegetales (calabacín, champiñón, pimiento rojo, puerro, zanahoria...) y colocar por encima a hornear junto a la masa, habiendo pintado con yema de huevo previamente la masa para impermeabilizar y dorar
- Si el objetivo son las pizzas: colocar en la base: tomate, queso y los ingredientes deseados. Hornear