

COCA DE RECAPTE AMB FORMATGE I ROMESCO

INGREDIENTS PER A 5 ALUMNES

PEL LA COCA				NECESSITATS			
Farina mitja	0.5	kg		Fem un volcà amb la farina, la sal per els voltants i la resta dels ingredients barrejats per tal de disoldre el llevat, dins el volcà. Amassem el conjunt. Deixem reposar en bloc 15 minuts a temperatura ambient. Formem 5 boles de 100-120 gr i les deixem reposar 15 min més. Estirem en forma de llengua i hi carreguem els ingredients sobre de la coca, deixem fermentar 10 minuts més i coem al forn a 180° uns 15 minuts.	bol	1	unit
sal	0.01	kg			Safata gastronorm	2	unit
llevat	0.03	kg			Paper sulfuritzat	1	unit
aigua	260	ml			corró	1	unit
oli	80	ml					
COMPLEMENTS COCA				NECESSITATS			
Pebrot vermell	2	unit		Escalivem al forn o a la flama el pebrot, l'albergínia i la ceba. Forn 200° durant 18 minuts el pebrot i albergínia i 35 min la ceba. Pelem i tallem a juliana.	Fusta de tallar	1	unit
albergínia	1	unit			ganivet	1	unit
Ceba grossa	1	unit					
Anxova / arengades	5	unit					
Formatge	250	gr					

ROMESCO					NECESSITATS			
All	1	cap		<p>Escalivem al forn a 200° durant 15 minuts, la ceba de Figueras, l'all i el tomaquet. Un cop escalivat, ho pelem tot i ho posem en un got de túrmix. Hi posem la polpa de nyora, que haurem aconseguit rasant la carn que tenen dins amb un ganivet, i prèviament hidratant-les durant 10 min amb aigua tèbia.</p> <p>Posem la resta d'ingredients al pot i itriturem el conjunt.</p> <p>Rectifiquem de sal o vinagre</p>	Got de túrmix	1	unit	
Ceba figueras	1	unit			Safata gastronorm	1	unit	
tomaquet	3	unit			culleres	1	unit	
julivert	0.02	kg			túrmix	1	unit	
ametlles	0.05	kg						
avellanes	0.05	kg						
vinagre	0.02	ml						
Nyores	2	unit						
pa	0.05	kg						
sal	0.01	kg						
Oli oliva	0.01	kg						
ELABORACIÓ / MUNTATGE								
<p>Disposar les verdures per damunt la coca, posar-hi l'anxova i el formatge. Coure al forn a 180° durant 15 minuts. Tant bon punt surti del forn, posar-hi una mica d'oli d'oliva i sal.</p>								