

Fes la teva coca de Sant Joan

T'expliquem pas a pas com fer una coca per llepar-se els dits i celebrar la revetlla de Sant Joan.

La recepta de la coca de Sant Joan (per a 3 coques)

Ingredients per a la massa:

- 65 g de farina sense refinar (10-11% de gluten)
- 6 g de llevat de forner
- 120 ml de llet
- 4 ous
- 390 g de farina sense refinar (10-11% de gluten)
- 9 g de sal
- 230 g de mantega pomada sense sal
- Per acabar la coca
- 600 g de fruita confitada
- sucre blanc
- pinyons
- 1 gota d'anís dolç

Elaboració

1. Escalfem la llet al microones perquè sigui tèbia (de 32 a 38°C).
2. Triem un bol gros i hi aboquem els 65 g de farina. Desfem el llevat amb els dits i el barregem amb la farina.
3. Tirem la llet al bol i, amb un batedor de mà, barregem els ingredients del recipient. Hem de fer-ho a poc a poc, perquè no faci grumolls.
4. Un cop feta la crema, la deixem al voltant de 30 minuts a temperatura ambient perquè faci esponja.
5. Batem els ous i els anem incorporant, a poc a poc, a la esponja, mentre amassem lentament.
6. És el moment d'incorporar-hi la resta de la farina, sense parar d'amassar.
7. Deixem reposar la massa 5 minuts a temperatura ambient i hi incorporarem després la mantega, sense parar d'amassar.
8. Tirem una mica d'oli amb un esprai al damunt de la massa i l'emboliquem amb paper film, sense pitjar gaire i la deixem a la nevera unes 4 hores com a mínim.
9. Perquè la massa no s'adhereixi, impermeabilitzen la superfície on la treballarem amb una mica d'oli.
10. Estenem la massa amb un corró i la decorem amb fruites confitades, sucre, uns pinyons i unes gotetes d'anís pel damunt. Deixem reposar la coca un parell d'hores perquè fermenti.
11. Posem la coca al damunt d'una superfície antiadherent i a sobre de la safata del forn. Introduïm la safata al forn, al voltant de 200 graus, durant 20 minuts.

Potser t'interessa: [Amb Sant Joan arriba l'estiu](#) i [Recomanacions per passar una bona revetlla](#).

Font: [TV3](#)