

COCA DE RECAPTE

Ingredients:

400 g de farina.
150 g d'aigua.
20 g de llevat premsat.
10 g de sal.
4 cebes trinxades.
3 pebrots escalivats.
2 albergínies escalivades.
2 tomàquets madurs trinxats.
4 arengades.
Oli.
Sal.

Elaboració :

Desfeu el llevat amb aigua tèbia i afegiu-hi la sal.
Feu un volcà amb la farina i barregeu-hi el llevat.
Treballeu-ho fins fer una massa homogènia i deixeu-la reposar fins que dobli de volum.
Feu un sofregit amb la ceba i els tomàquets.
Estireu la massa i repartiu-hi per sobre el sofregit i les verdures escalivades.
Saleu-ho i poseu-hi a sobre les arengades i un raig d'oli.
Enforneu la coca fins que la massa estigui cuïta.

Variacions:

Es pot substituir l'arengada per llonganissa, salsitxes o llom.
Es pot substituir l'arengada per anxoves, que es posen a sobre una vegada s'ha tret la coca del forn.
Es pot posar la ceba i els tomàquets en cru sobre la massa conjuntament amb les carns i després coure-ho tot junt al forn.
Es pot fer amb samfaina.
Es pot afegir oli a la massa.
Es pot deixar llevar una segona vegada, després de posar-hi les verdures.

Altres noms:

Coca amb recapte.
Coca de catxipanda.
Coca de samfaina.
Coca d'escalivat
Coca enramada.
Estropatxo.