

# COCA SANT JOAN – BRIOIX



## INGREDIENTES:

- 100 grs de azúcar
- 2 o 3 Tiras de piel de limón y naranja sin nada de parte blanca
- 2 huevos
- 65 grs de aceite de oliva suave o de girasol
- 120 grs de leche
- 30 grs de anís o agua de azahar
- 1 pastilla de levadura fresca de panadería
- 480 grs de harina de fuerza (\*)
- Un pellizco de sal
- 1 huevo para pincelar
- Frutas confitadas, piñones, azúcar escarchado y/o crema pastelera para decorar.

## PREPARACION:

1. Con el vaso seco pulverizar el **azúcar 15 seg. - v. 5-10**, añadir las **pieles de limón** y pulverizar otros **15 seg. a la misma velocidad** (bajar de las paredes del vaso)
2. Agregar al vaso los **huevos**, el **aceite**, la **leche**, la **levadura** y el **anís**, mezclar **4 seg.- v. 3** y a continuación programar **2 min. - 37º - v. 2**.
3. Incorporar la **harina** y la **sal**, mezclar **4 seg. - v.6** y a continuación amasar **2 min. - vel. Espiga**.
4. Dejar reposar la masa con el vaso con el cubilete puesto y cubierto con un paño de cocina para que suba (hasta que se levante el cubilete en TM31 y hasta la marca de 2 lts para TM)) unos 40-60 minutos según temperatura ambiente.

5. Volver a amasar **2 min. - vel. espiga.** .
6. Para trabajar mejor la masa (se pega un poco) untar las manos con aceite.
7. De esta masa salen dos cocas: extender las dos masas encima de papel de hornear (cuando hagan el levado lo harán a lo alto y ancho, NUNCA a lo largo! Por tanto dejar espacio entre ambas cocas, darles ya el largo de la bandeja de horno aunque nos parezca que quedan “delgadas”
8. Pintarlas con el huevo batido o mazapán de cobertura, adornarlas con fruta confitada o con crema pastelera y los piñones, poner un poco de azúcar escarchado y dejar reposar unos 60 minutos más (hasta que doblen su volumen). MUY IMPORTANTE: en un sitio que no haya corriente de aire!!!!
9. Hornear a 180° unos 10-12 minutos aproximadamente. Dentro del horno poner un recipiente con agua.

### **TRUCOS / COMENTARIOS:**

- Una vez horneadas las cocas y cuando hayan enfriado se pueden abrir por la mitad y rellenar de crema de trufa, o nata, o crema pastelera según os guste.
- Si la masa no se divide en dos, extender sobre toda la superficie de la bandeja del horno y nos saldrá una sola coca grande.
- Para las masas de Brioix a mí me gusta especialmente usar la Harina de Repostería de Fuerza (yo la compro en el súper : es de la marca Gallo)
- Importante que el horno esté bien caliente antes de poner las cocas puesto que si nos pasamos de tiempo de horno van a quedar reseca de dentro, pero si no está bien caliente no cogerá el color “tostado” la superficie. Yo normalmente lo enciendo a 200° y en cuanto pongo las cocas lo bajo a 180°

**Montse López**

[Montse.tmx@gmail.com](mailto:Montse.tmx@gmail.com)

Tf. 699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>