

94-Coca de vidre

Autore: Paolo , dolce tipico di Barcellona



Ingredienti:

impasto:250 g di farina di media forza(metà 00 e metà manitoba), 150 ml di acqua tiepida(o 75ml acqua+75ml latte), 1 cucchiaio di strutto sciolto, 1 cucchiaino di lievito di birra secco, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaino di zucchero

zucchero per mettere sopra la coca prima della cottura (o 4 cucchiari di miele liquido)
1 cucchiaio di olio per ungere la coca prima di mettere lo zucchero
50 g di mandorle a filetti (o pinoli)
Liquore all' anice per irrorare la coca a fine cottura

- sciogliere il lievito nell'acqua tiepida con lo zucchero, impastare con il resto degli Ingredienti, formare una palla, coprirla con un canovaccio e lasciare a lievitare per 1 ora
- riscaldare il forno a 180° insieme alle teglie
- dividere l'impasto in 9 pezzi, stendere ognuno in un ovale lungo e molto sottile (devono essere praticamente trasparenti) e adagiarli a tre sui fogli di carta da forno (la pasta può anche essere stesa direttamente sulla carta da forno, leggermente unta, come se fosse una pizza)
- ungere con olio l'impasto steso e coprire con abbondante zucchero (o riscaldare 3 cucchiari di miele, mescolare con l'olio e spennellare generosamente gli ovali)
- distribuire sugli ovali le mandorle o i pinoli
- adagiare un foglio con 3 focaccine su una teglia ed infornare (una teglia per volta) per 10-15 minuti, controllando che non si brucino
- 5 minuti prima della fine della cottura togliere le focaccine dal forno e bagnarle con il liquore all'anice poi infornare di nuovo
- quando le schiacciatine diventano dorate quasi bruciacchiate, sono pronte.