

COCA DE MALLORCA

300 gs. de farina	Sobrassada
500 gs. d'espínacs	Pebre vermell dolç
1 manat de cebes tendres	Oli
18 gs. de llevat de forner (3/4 de pastilla)	Aigua (150 mls.)
1 cullerada de llard de porc o d'oli OVE	1 culleradeta de sal

Fer la massa amb la farina, el llard i la sal. Posar aigua en petites quantitats fins aconseguir la textura de massa de pa.

Desfer el llevat en una mica d'aigua tèbia (la mínima possible), incorporar-lo a la massa i barrejar bé. Treballar tot el conjunt una estona sobre el marbre pressionant i amassant amb força.

Amb el rodet, donar la forma corresponent a la coca i col·locar-la sobre un paper d'alumini empolsinat amb farina. Acabar de donar-li forma, deixant-la una mica més gruixuda a les vores.

Col·locar tot el conjunt sobre una safata de forn, cobrir amb un drap humit i deixar en un lloc tebi un mínim de ¾ d'hora.

Mentrestant, bullir els espínacs amb sal i tallar les cebes a trossets, incloent una mica de les parts verdes de les mateixes.

Passat el temps de repòs de la massa, repartir els espínacs ben escorreguts per damunt de la massa i tot seguit escampar-hi els trossets de les cebes. Empolsinar la coca amb una mica de pebre vermell dolç, col·locar trossos de sobrassada al gust i amanir amb una mica d'oli.

En el forn ja calent (180-200° C) i amb la part inferior encesa, col·locar la safata amb la coca a la meitat baixa del mateix durant, aproximadament, 20-25 minuts. Tot seguit, encendre també la part superior i deixar, amb les dues parts en marxa, durant 5 minuts més.