

COCA DE SANT JOAN

Per a 4 persones

250 g de farina de força

1 ou i una clara

120 ml de llet sencera fresca

40 g de mantega

60 g de sucre

1 culleradeta de vainilla ensucrada en pols (mida de cafè)

1 llimona i una taronja

1 pastilla de llevat fresc

Sal

Oli

Fruita confitada i/o pinyons

En la meitat de llet tèbia diluir la meitat del llevat esmicolat, amb 1 culleradeta de sucre i deixar-ho reposar 10 minuts.

En el bol de la pastadora, untat amb oli, posar la farina, l'altra meitat del llevat esmicolat, la resta de sucre i de llet, 1 ou sencer, la ratlladura de la llimona i de la taronja, la culleradeta de vainilla ensucrada i la barreja de llet, llevat i sucre, que haurà de tenir una consistència com de flam. Pastar-ho 15 minuts.

Passat aquest temps afegir la sal i amassar 5 minuts més. Després, afegir la mantega freda a daus i tornar a pastar fins que s'integri. Passar el pastó (enganxós) a un bol enfarinat i tapar-lo amb un drap humit fins que la massa dobli el volum, uns 40 minuts.

Estirar amb els dits el pastó que ja haurà doblat el volum, donar-li forma ovalada i colocar-lo en una safata amb paper de forn. Posar un bol amb aigua calenta a la base del forn apagat i colocar-hi la safata amb la coca. Deixar-ho uns 60 minuts fins que dobli el volum.

Escalfar el forn a 180° i mentrestant, pintar la coca amb una barreja batuda de clara d'ou i 2 cullerades de sucre i decorar-la amb trocets de fruita confitada i/o amb pinyons.

Enfornar la coca 20 minuts a 180°.

Deixar refredar damunt d'una reixeta.