

COCA DE COINTREAU O ANÍS

270 g de farina de força

2 ous

120 ml de llet sencera fresca

40 g de llard de porc

200 g de sucre

Ratlladura d'1 taronja

Ratlladura d'1 llimona o 1 culleradeta mida cafè de concentrat de llimona

½ tasseta de Cointreau o Anís dolç

1 pastilla de llevat fresc

Sal

Oli

Cireres confitades

Pinyons

Sucre per empolsinar

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 taronja, la ratlladura de llimona o concentrat de llimona, el Cointreau o Anís, la barreja de llet, llevat i sucre, que haurà de tenir una consistència com de flam i unes quantes cireres trocejades. Pastar-ho 15 minuts.

Passat aquest temps afegir la sal i amassar 5 minuts més. Després, afegir el llard a trossos 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.

Folrar la base d'un motlle de costats alts amb paper de forn. Remenar una mica el pastó, avocar-lo en el motlle i allisar-lo. Posar un bol amb aigua molt calenta a la base del forn apagat i col·locar el motlle en un nivell més alt. Deixar-ho uns 60 minuts fins que dobli el volum.

Escalfar el forn a 180° i mentrestant, pintar la coca amb l'altre ou batut i decorar-la amb meitats de cirera confitada i pinyons. Escampar pel damunt una bona capa de sucre.

Enfornar la coca a mig forn, 10 minuts a 180° amb el forn encès per baix i 10 minuts més amb el forn encès per dalt i per baix.

Deixar refredar i desmotllar.