

Els ingredients per fer la coca d'oli són els següents:

Ingredients

85gr de massa mare

250 g de farina mitja força

175 g d'aigua

5 g de sal

Oli oliva

Sal maldon (opcional)

Elaboració

- Amassem amb el ganxo o a mà, la massa mare, la farina , l'aigua i la sal.
- Un cop amasada tirem un polsim de farina al bol per ajudar a treure millor la massa, ja que és molt enganxosa.
- L'hi donem forma lleugerament rectangular, empolvorarem farina a la base i la tapem amb un drap humit d'aigua tèbia. (si és possible posem a un lloc calent)
- Passats 30 min pleguem la massa com s'hi fos un foli per posar dins un sobre. (repetim l'operació 3 vegades més, cada 30 min) recordar d'anar espolvorejant la base
- Si hem estat de sort en aquest moment la massa ja haurà fermentat, això ho veurem perquè ha crescut, tot i que el plegar-la és més difícil de veure que amb un pa que no toquem, el que veurem seran bombolles grans enmig de la massa.
- Amb molt de compte estirem la massa amb els dits intentant repartir la massa de forma homogènia. Si la fem més prima servirà com a torradeta si l'estirem menys tindrà molla (el més provable es que quedin zones seques i zones amb molla).
- Si tenim dubtes sobre si ha fermentat, encenem el forn dalt i baix 1 min just perquè desprengui un punt de calor i hi afegim una safata plena d'aigua bullent, entrem la coca sense drap, la pintem amb oli d'oliva verge extra i esperem 30/45 min .
- Posem el forn a 220, un cop arribi a la temperatura tornem a pintar la coca amb oli i empolvorarem una mica de sal màldon
- Coem la coca.