COCA DE CEBA

INGREDIENTS PER LA MASSA: (8 persones)

- 50 gr. d'oli d'oliva
- 50 gr. de sagí
- 100 gr. d'aigua
- 300 gr. de farina de força
- 20 gr. de llevat fresc de pastisseria
- 1 culleradeta de sal

INGREDIENTS PER POSAR A SOBRE DE LA MASSA:

- 750 gr. de ceba
- 30 gr. d'oli
- 2 culleradetes de sal
- 3 ous
- pebre negre molt

PREPARACIÓ:

1. Preescalfar el forn a 200º.C

2. Posar dins el got tots els ingredients de la massa, menys la farina i la sal i programar 1 minut / 37º / vel. 2

3. Incorporar el llevat, la farina i la culleradeta de sal. Programar 20 segons / vel. 6

4. Estirar la massa, fins formar una planxa quadrada o rodona molt fineta en funció de la safata per anar al forn.
5. Posar les cebes a dins del got, partides per la meitat, programar 3seg / vel 5

6. Incorporar l'oli i una culleradeta de sal i programar 12 minuts, temperatura Varoma / vel. 1. En finalitzar, posar el contingut del got a sobre de la massa que ja tenim estirada a la safata.

7. Sense rentar el got, incorporem els ous amb l'altra culleradeta rasa de sal i programem 5 segons / Vel. 5. Aboquem a sobre de la ceba i condimentem amb el pebre negre molt.

8. Introduïm la coca a dins el forn fins que estigui torradeta (aproximadament uns 25 minuts)