

La coca de Sant Joan

Pa de pessic i fruita confitada, però també se'n fan de recapte, de llardons, de pinyons i de moltes altres menes. Antigament, les coques per aquesta diada eren rodones amb un trau al mig, la qual cosa es podria relacionar amb alguna mena d'antic ritus solar. Avui en dia, la talla estàndard sol ser canònica, o sigui que fa el doble de llarg que d'ample. Com que és dia de festa, és tradicional de prendre vi o cava.

El postre de la revetlla de Sant Joan és, sense cap dubte, la coca. A Catalunya i al País Valencià, la més habitual és la coca de pa de pessic i fruita confitada, però també se'n fan de recapte, de llardons, pinyons i de moltes altres menes.

Coca de fruita confitada amb pinyons

Ingredients:

- 150gr de sucre
- 150gr de cireres
- 150gr de fruita confitada
- 350gr de farina
- 50gr de llard
- 50gr de mantega
- 50gr de pinyons
- 15gr de llevat de cervesa
- 2 ous
- 1 llimona
- ½ got de llet
- 6 grans d'anís
- Canyella

Preparació:

Deixa els ous amb la llet a temperatura ambient. Barreja 100gr de farina i deixa el pot amb aquesta pasta sobre un plat i cobert amb un drap, fins que la pasta hagi doblat el seu volum.

Amb la resta de la farina, fes una corona sobre del marbre (reserva'n, però, una mica per cobrir el marbre i el corró). Posa al centre els ous (el rovell i la clara; guarda una mica de rovell), el llard, la mantega, 100gr de sucre, la canyella, una mica de sal, els grans d'anís xafats reduïts a pols, i les raspadures de la pell de mitja llimona. Barreja-ho tot i fes una massa, primer amb una forquilla i després amb les mans enfarinades, fins que aconseguixis una pasta compacte i ben lligada. Deixa-la reposar sobre del marbre.



Després que la primera pasta hagi pujat i la segona estigui ben reposada, uneix-les i treballa-les amb les mans fins que estiguin ben barrejades i formin una sola massa que es desprengui, sencera, al manejar-la.

Fes dues parts i estira-les amb el corró. Estén-les sobre dues fonts pastisseres untades amb llard. Pinta-les per sobre amb rovell d'ou batuda amb unes gotes d'aigua. Posar-hi a sobre unes tires de fruita confitada, separades per fileres de cireres i cobreix-ho tot amb els pinyons i sucre en pols. Deixa-les que reposin uns 10 minuts aproximadament en un lloc temperat i després fica-les dins del forn perquè coquin, a poc a poc, a una temperatura per sota de la mitjana. Serveix-les fredes.

Font: http://blocs-a.lamalla.cat/bloc/santjoan/post/la_recepta_de_la_coca