

COCA DE SAN JUAN



Preparación

Disolver la levadura en la leche tibia hasta que se integre por completo.
 Batir bien los dos huevos con el azúcar.
 Incorporar la mantequilla en punto pomada, la sal y la piel rallada del limón y la naranja.
 Remover bien.
 Añadir el zumo de naranja, la leche y poco a poco vamos añadiendo la harina tamizada.
 La masa se pega a las manos, es normal, hay que tener paciencia, si tenéis robor se puede amasar en el robot hasta que nos se pega y tiene consistencia elástica.
 Formar una bola y dejar reposar en un cuenco amplio tapado.
 Dependiendo de la temperatura exterior crecerá más rápido o más lento.
 Tiene que doblar su volumen. Contad aprox 4 horas.
 Pasado este tiempo amasa, estira y dale la forma deseada.
 Unta papel film en aceite y cubre la coca de manera que quede toda la masa bien cubierta y déjala reposar por lo menos una hora.
 Unta la superficie con huevo batido y decora al gusta. En esta ocasión hemos utilizado piñones almendra picada y almendra en bastones.
 Ponerlas en remojo para que no se quemen en el horno.
 En el horno precalentado a 170° introducir la coca durante 20 minutos. Hay que ir vigilando el horno para que no se nos queme nuestra coca de San Juan.
 Guárdala protegida del aire hasta que os la vayáis a comer. La suelo meter en el horno una vez ya está frío.

INGREDIENTES

300 gramos de harina
 50 gramos de mantequilla
 50 gramos de azúcar
 35 gramos de levadura fresca
 2 huevos
 Una pizca de sal
 70 ml de leche
 100 gramos de almendra molida
 10 ml de zumo de naranja
 piel de 1/2 limón rallada y de 1/2 naranja
 Gotitas de agua de azahar.