

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Coca de sobrasada y queso

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 300 gr. de harina panificable
- 170 gr. de agua
- 15 gr. de aceite de oliva
- 5 gr. de sal
- 5 gr. de levadura fresca
- Sobrasada
- Queso en lonchas
- Cebolla caramelizada
- Aceite para pincelar

## Preparación

1. En el bol del Cooking Chef coloca la harina, el agua, los 25 gr. de aceite y la sal, monta el gancho de amasar y programa 5 minutos a velocidad 2. Cuando se esté empezando a formar una bola, añade la levadura desmenuzada con los dedos.
2. Precalienta el horno a 250°.
3. Una vez finalizado el tiempo de amasar, deja reposar la masa durante 1 hora en un lugar tibio y sin corrientes de aire. También puedes dejarla reposar en el mismo bol del Cooking Chef, sin herramienta y programa a 30-35° de temperatura, con la tapa acoplada.

En el segundo caso, tardará menos tiempo. Ten en cuenta que ha de doblar el volumen inicial.

4. Cuando haya doblado el volumen, estírala con un rodillo, que quede finita, pincéla con aceite por los dos lados y pincha con un tenedor para que no suba demasiado.

5. Colócala en una bandeja que vaya al horno y hornea durante 2 minutos, luego pincela por encima con aceite y déjala que se hornee 3 minutos más para que no absorba el agua de las verduras.



## Coca de sobrasada y queso

### Preparación

6. Sácala del horno y vuelve a pincelar con aceite.
7. Extiende la sobrasada por encima de la masa y sobre ella reparte un poco de cebolla caramelizada. Acaba con las lonchas de queso.
8. Vuelve a introducir en el horno, ahora a 200° y deja que se dore. Dejar reposar durante 1 hora.