

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Coca de escalivada

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
- 6 cucharadas de tomate frito
- 2 pimientos asados, sin piel
- 1 berenjena asada, sin piel

Preparación

1. En el bol del Cooking Chef coloca la harina, el agua, el aceite, 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 programando 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, divide la masa en dos partes, 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.
6. Sácala del horno, vuelve a pincelar, pon un poco de salsa de tomate y reparte los pimientos y la berenjena asados por encima. Opcionalmente puedes poner queso rallado.



Coca de escalivada

Preparación

7. Vuelve a introducir en el horno, ahora a 200° y deja que se dore y dejar reposar durante 1 hora.