Recepta: com fer una coca de Sant Joan?

Ens ho explica el campió mundial Jordi Morera, des del forn l'Espiga d'Or

[inicicentrareport]Vols fer una **coca de Sant Joan** amb els teus fills o filles? Et fa il·lusió fer-la tu a casa a veure com et queda? L'obrador de l'Espiga d'Or i campió mundial World Baker 2017 **Jordi Morera** ens explica com la fa ell.

Prepara bé tots els ingredients i prova de fer-la amb els més petits i petites de la casa. Segur que els encanta fer-ho!

T'expliquem com preparar-la pas a pas. Una recepta deliciosa típica d'aquestes dates que pots decorar com més et vingui de gust.

Atenció: la massa s'haurà de deixar reposar una hora a temperatura ambient i deixar-la fermentar tapada dues hores més. No és una recepta difícil però sí que és elaborada.

[GotaVerdaPle]Aigua 200 ml
[GotaVerdaPle]Ous 5 unitats
[GotaVerdaPle]Sucre 150 grs
[GotaVerdaPle]Llet macerada amb espècies i ratlladures de cítrics al gust 100 ml
[GotaVerdaPle]Farina de força 1000 grs
[GotaVerdaBuit]Amassar 5 minuts

[GotaVerdaPle]Llevat 20 grs
[GotaVerdaPle]Sal 20 grs
[GotaVerdaPle] Massa mare 100 grs (opcional)
[GotaVerdaBuit]Amassar 5 minuts

[GotaVerdaPle]Mantega temperada 250gr
[GotaVerdaBuit]Amassar 5 minuts

[GotaVerdaBuit]Deixem reposar 1 hora a temperatura ambient i després a la nevera fins al dia següent

[GotaVerdaBuit]Dividim en porcions de 500 grams aproximadament i fem una bola

[GotaVerdaBuit]Estirem en forma de coca

[GotaVerdaBuit]Deixem fermentar-les tapades 2 hores

[GotaVerdaBuit]Decorem al gust

[GotaVerdaBuit]Coem a 180º de 12 a 14 minuts.

Esperem que us agradi!
Video: https://www.youtube.com/watch?v=L7KmQES1EsU[ficentrareport]