

Coca de llardons

Seguiré amb les receptes de coca. Aquesta setmana la de Llardons. Ja sé que engreixa, però per un trosset un cop a l'any.... ens podem donar aquest capritx.



INGREDIENTS:

- 200 gr. de llardons o chicharrones
- 100 gr. de llet sencera
- 100 gr. d'aigua
- 200 gr. de llard de porc, a temperatura ambient
- 25 gr. de llevat premsat fresc
- 400 gr. de farina de força

- 1 culleradeta de sal
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de anís en gra (opcional)
- 50 gr. de pinyons
- sucre pel damunt de la coca

PREPARACIÓ:

1. Posem els llardons en el got de la Thermomix i triturem durant **10 segons, a velocitat 5**. Retirem del got i reservem.
2. Sense rentar el got, tirem la llet, l'aigua i el llard de porc. Programem **2 minuts, temperatura 37º i velocitat 2**. Si el llard no s'ha desfet del tot, programem **1 minut més**, a la mateixa temperatura i velocitat.
3. Afegim el llevat i programem **10 segons, a velocitat 3**. Agreguem la farina, la sal i el anís. Programem **1 minut, got tancat i velocitat espiga**.
4. Incorporarem els llardons reservats i programem **30 segons, got tancat i velocitat espiga**.
5. Precalentem el forn a 200º.
6. Folrem una safata de forn amb paper de forn. Tirem damunt la massa que tenim en el got i amb les mans i un corró les estirem fins a formar un rectangle i deixant la massa molt fina (també podem dividir la massa en dues per fer dues coques més petites).
7. Posem per sobre de la massa els pinyons i espolsem amb sucre, de manera que tota la massa quedi coberta.
8. Fornegem durant 10-15 minuts, a 200º o fins que estigui daurada.