

COCA AMB PUFRE

Ingredients: (20 persones)

Per la pasta:

- 1,6 kg de farina
- 40 g de llevat fresc de forner (o un saquet)
- 4 culleradetes de pebre vermell dolç en pols
- 4 cullerades de concentrat de tomates
- 40 cl d'oli d'oliva
- 28 cl de vi blanc dolç o semidolç (moscat idealment)
- 8 cl d'aigua tèbia (25 °C)
- 28 g de sal fina

Per l'estofat de pufre:

- 4 kg de pufre (pufres petits o un pufre gran, net i buidat)
- Si feu servir un pufre gran: 2 litres de brou de peix (dissoldre 4 daus de brou en 4 litres d'aigua, o fer buller caps de peixos)
- Si feu servir pufres petits: 15 cl de brou de peix
- 60 cl de vi blanc dolç o semidolç (moscat idealment)
- 2 llaunes de tomates triturades
- 4 cullerades de concentrat de tomates
- 4 cebes grans
- 8 grans d'all
- 4 culleradetes de pebre vermell dolç
- 4 dosis de safrà o uns deu filaments
- 1 guarnició aromàtica (o 1/2 dau per dissoldre)
- 4 pessics de sucre
- 4 cullerades d'oli d'oliva
- Per a pufres petits: 1 cullerada d'oli d'oliva

Preparació de la pasta

Se pot fer la pasta en una màquina de pa o en un robot de cuina.

Dissoldre el llevat en una mica d'aigua tèbia (25 °C màxim). Afegir una mica de farina. Barrejar bé i deixa reposar uns 20 minuts fins que la barreja faci bombolles.

Barrejar aigua tèbia (28 cl), oli (40 cl) i vi blanc (28 cl).

Afegeix el concentrat de tomates i la sal.

En una màquina de pa, un robot de cuina o una enciamera, abocar el líquid.

Afegeir la farina i el pebre vermell dolç.

Abocar la barreja amb llevat per sobre

Pastar durant 15 a 20 minuts.

Donar forma de bola a la pasta i deixar-la reposar sota un drap de cuina (o dins la màquina de pa) durant unes 2 hores.

Per l'estofat

Se pot preparar mentre la pasta lleva o el dia abans.

Per uns pufres petits, barrejar-los amb l'oli d'oliva i fer coure en una panna durant 10 o 15 minuts. Mentre se cou el pufre, pelar i picar finament la ceba, els grans d'all i el pebrot escalivat. Afegir una culleradeta de pebre vermell dolç i el safrà. S'hi pot afegir pebre de caiena o harissa si vos agrada picant. Afegir dues cullerades de concentrat de tomates. Barrejar-ho bé amb una espàtula. Abocar el brou de peix. Portar a ebullició. Afegir la guarnició aromàtica, la llauna de tomates triturades i un pessic de sucre. Coure a foc lent durant 20 minuts. Fora del foc, quan el(s) pufre(s) estigui(n) cuit(s) i tallat(s), afegir a la salsa de tomates i deixar refredar.

Muntatge

Preescalfar el forn a 220 °C (termòstat 7).
Estirar la pasta amb un rotllo.
Folrar motlles petits o un motlle gran amb la meitat de la pasta.
Punxar amb una forquilla.
Abocar l'estofat de pufre fins al nivell de la pasta.
Cobrir amb la pasta restant.
Segellar bé les vores de la pasta amb els dits i una mica d'aigua, ja que si no se separaran durant la cocció.
Se pot pintar la part superior amb una mica d'oli d'oliva per obtenir un acabat daurat.
Enfornar durant 20 minuts a 220 °C.

