

# PASTA DE COQUES

Ingredients: per 3 coques

- 1 kg de farina tipus 55
- 30 g de llevat de forner
- 20 g de sal fina
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- ½ l d'aigua

*(Per fer coques sucrades, posar 2 cullerades de mel enlloc de la sal i substituir l'oli d'oliva per mantega clarificada)*

Posar la farina en una gresala, fer un pou, esmicolar el llevat amb la punta dels dits, mullar-lo amb una mica d'aigua i cobrir-lo amb farina.

Deixar reposar uns minuts. Quan la farina s'esquerda, afegir la sal, l'oli d'oliva i un poc d'aigua. Barrejar i abocar aigua mentre treballau la pasta. Continuar fins que sigui homogènia i flexible. A continuació, posar-la sobre una superfície plana enfarinada per continuar pastar-la amb una sola mà.

Després tornar a posar la pasta dins la gresala i tapar amb un drap mullat. Deixeu inflar a la nevera unes quantes hores.

Treballar la pasta per deixar anar l'aire, després dividir-la en sis, fent boles de la mateixa mida.

Col·locar les boles sobre una safata de forn enfarinada, cobertes amb un drap humit. Encara les heu de deixar reposar almenys una hora abans d'utilitzar-les. En cas contrari quedaran massa elàstiques i, per tant, difícils d'estendre.

