



BREAD AND PASTRIES · VEGETARIAN

Coca de vidre amb anís

🕒 1h 🍴 4 servings 🔥 1,980 kcal

Ingredients

500 g farina de força

22 g llevat fresc

110 ml llet sencera

55 ml anís sec

45 g oli d'oliva suau

40 g mantega tova

30 g sucre

9 g sal

ACABAT

Sucre blanc abundant

Un raig d'oli suau

Pinyons hidratats o ametlla palet (opcionals)

PER SERVING

Protein	58 g
Fat	90 g
Carbs	230 g
Fiber	7 g

Method

- 1 En un bol gran o el bol de l'amassadora, posa la farina, el sucre, la sal, la llet, l'anís i l'oli.
- 2 Treballa a mà amb espàtula i després amb les mans, o amb amassadora amb ganxo a velocitat baixa.
- 3 Quan la massa sigui homogènia, afegeix la mantega tova a petits trossos i continua treballant fins que s'integri, i finalment incorpora el llevat esmicolat durant uns 10-12 minuts totals fins que la massa quedi llisa, flexible i suau.
- 4 Forma una bola i deixa-la reposar tapada uns 15 minuts.
- 5 Talla porcions d'uns 110-120 g, boleja lleugerament cada peça i deixa-les reposar 10 minuts tapades.
- 6 Unta lleugerament el corró amb oli i estira cada peça directament sobre el marbre o taula de treball molt fina, gairebé translúcida, deixant-la reposar un parell de minuts si es retreu.
- 7 Passa la massa a una safata untada amb oli o amb paper de forn i deixa-la reposar uns 10 minuts abans d'entrar al forn.

**ACABAT**

- 8 Pinta la superfície amb una capa fina d'oli, afegeix els pinyons ben escorreguts o l'ametlla palet i escampa sucre generós per tota la superfície.
- 9 Enforna a forn molt calent a 250 °C dalt i baix durant aproximadament 7-8 minuts.

TIPS

En calent, pots pinzellar molt lleugerament amb unes gotes d'anís per potenciar aroma i brillantor.

