Teresa

PA I PASTISSERIA · VEGÀ

Coca de patata sense llevat

1h · 8 racions · 213 kcal



Ingredients

- **400 g** de patates
- **250 g** de farina
- **400 ml** d'aigua
- **50 g** d'oli d'oliva
- Sal i pebre
- Romaní fresc o herbes al gust
- Opcional: sèmola de blat de moro

PER RACIÓ

Proteïnes	**4,3 g**
Greixos	**6,7 g**
Hidrats	**34 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboració

1. Pelar, rentar i tallar les patates a làmines molt fines en cru. Millor amb una mandolina
2. Barrejar en un bol gran l'aigua a temperatura ambient, l'oli, la sal i el pebre (opcional)
3. Afegir la farina a poc a poc
4. Amalgamar fins a obtenir una pasta sense grumolls
5. Incorporar una mica de romaní fresc (o altres herbes) i les patates tallades a làmines
6. Barrejar-ho tot molt bé fins que quedi homogeni
7. Preparar una safata gran amb paper de forn i espolsar amb la sèmola
8. Abocar tot en la safata i anivellar
9. Posar un raig d'oli, una mica de sal grossa i de pebre negre per sobre (opcional)
10. Coure al forn preescalfat a 200°C, estàtic uns 50 minuts + 5-10 minuts ventilat, fins que quedi ben torradeta
11. Consumir tèbia o freda

RECOMANACIONS

Fàcil, econòmica i boníssima. Per repetir.

Fet amb CookNest