



## INGREDIENTS

### Per la coca:

- 400 g farina de força
- 25 g de llevat fresc
- Oli d'oliva verge extra
- sal

### Per el recapte:

- 3 tomaques madures
- 2 pebrots vermells (o verds)
- 2 albergínies
- 2 cebes
- Oli d'oliva verge extra
- sal

## ELABORACIÓ

1. Posar la farina sobre una superfície plana i fer-hi un clot al mig.
2. Posar el llevat esmicolat al centre del forat, un pessic de sal, tres quarts de got d'aigua i mig d'oli.
3. Barrejar fins a obtenir una pasta fina i elàstica.
4. Deixar llevar la massa en un lloc tebi durant un parell d'hores, coberta amb un llenç o drap humit.
5. Rentar les verdures i fer les tomaques a rodanxes.
6. Pelar i tallar les cebes a juliana, el pebrots vermells i/o verds a tires i les albergínies a daus.
7. Sofregir les verdures (excepte el tomàquet) per separat amb un bon raig d'oli fins que perquè agafin color. Obtindrem el recapte.
8. Escampar la pasta en una planxa de forn (untada d'oli o enfarinada). Aixafar i estirar la massa fins a obtenir un rectangle de trenta per quaranta centímetres aproximadament, deixar els cantons arrodonits i una vora més gruixuda per tot el contorn.
9. Posar el recapte a sobre la coca per grups de verdures, escampar oli d'oliva verge al damunt i enforar-ho a 180° durant uns 25/30 minuts.

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

