

COCA HOJALDRADA

(Para dos cocas de tamaño pequeño)

500g harina fuerza 10g sal

20g levadura

55g azúcar

150g huevo

90g leche

100g mantequilla

250g mantequilla para pliegues

-Amasar todo junto excepto la mantequilla para pliegues y la levadura.

- Amasar a velocidad media hasta que forme maya glutínica.

-Agregar la levadura y amasar justo para incorporar.

-La temperatura final del amasado deberá ser de 24oC.

-Extender en rectángulo y dejar 30 min a temp ambiente.

-Preparar mantequilla para pliegues, reservar en nevera.

-Enfriamos la masa, 40 minutos a 0 grados

-Extendemos en rectángulo, colocamos la mantequilla en el centro , extendemos en rectángulo y hacemos un pliegue doble.

-Dejamos enfriar 15 minutos a 0 grados, extendemos y hacemos un pliegue simple.

-Enfriamos 15 minutos a 0 grados, extendemos a 4-6mm de grosor formamos trenzas.

-Dejamos fermentar unas 3h a 28oC.

-Pintar con 60% huevo 40% nata y espolvorear piñones, hornear 20 min a 160oC - 17 minutos, ventilación siempre (horno de convección)

Horno casero: horno precalentado a 190oC, 15-17 minutos, calor arriba ya abajo, ventilación si tenemos.