



# ESTER ROELAS

P A S T E L E R Í A O N L I N E

## MASA COCA SAN JUAN 2022

### Para 2 cocas grandes, 4 pequeñas

500g harina de fuerza  
10g flor de sal  
100g azúcar  
20g miel suave  
30g levadura fresca  
1 unidad ralladura de limón  
1 unidad ralladura de naranja  
10g ron  
10g Cointreau  
5g agua azahar  
50g huevo  
60g mantequilla  
220g leche fresca

- Poner todos los secos en amasadora con los huevos, el agua de azahar y el ron.
- Empezar a amasar e ir agregando la leche poco a poco.
- Dar mucha elasticidad
- Agregar la mantequilla, amasar hasta que se incorpore correctamente.
- Bolear y dejar 12h en nevera.
- Desgasificar.
- Formar cocas.
- Fermentar.
- Hornear a 190°C, tiempo dependiendo de tamaño de la coca.
- Enfriar y rellenar.