

# RECEPTA DEL MES



COM FUNYIR  
LA MASSA



## MARIDATGE RECOMANAT PER L'ENÒLEG

Aquesta coca Capresse, tot i la complexitat de maridatge amb el tomàquet, encaixa molt bé amb el **Sisquella** o amb un negre fragant, afruitat i equilibrat com el nostre **Alges**.

El formatge i el greix dels pinyons amb la untuositat del Sisquella fan una combinació fantàstica. El gust una mica picant i amb un cert toc àcid de la ruca també s'avé perfectament amb l'albariño del nostre Sisquella.

**Martí Magriñà**, enòleg de Clos Pons.

**SISQUELLA**  
Clos Pons



**ALGES**  
Clos Pons

CLOS PONS  
- COSTERS DEL SEGRE -

## COCA CAPRESSE DE BURRATA AMB PINYONS, RÚCULA I OLI VERD



Toni Alonso

### INGREDIENTS

per 15 persones

Per la Massa:

**500 gr** Farina de força  
**120 gr** Massa mare  
**4 gr** Llevat de pa  
**5 gr** Farina de sègol  
**5 gr** Farina de segonet  
**5 gr** Farina de malta  
**300 ml** Aigua  
**10 gr** Sal  
**50 ml** Oli Verge Extra  
Selecció Familiar Pons

Per al farcit

**1kg** Tomàquet monterosa  
**5** Burratines de búfala  
**75 gr** Pinyons mediterranis  
**75 gr** Rúcula selvàtica  
Sal  
Pebre negre  
Oli Verd Pons

### ELABORACIÓ

1. Per la massa mare barrejarem 40 grams de massa activa, 40 grams d'aigua i 40 grams de farina, la deixarem augmentar fins al doble del seu volum en un bowl tapada amb un drap net entre 21 i 23 °C.
2. Refrigerem la massa durant tota una nit.
3. A les 12h amasem la resta d'ingredients de la massa i deixem reposar tapada. La massa augmentarà el doble del seu volum.
4. Tallem la massa en troços de 65 grams i **funyim** boles. Deixem reposar 2h.
5. Mentres la massa reposa: Tallem el tomàquet a mitges rodelles, la Burratta per la meitat i torrem els pinyons al forn o en una paella amb un rajolí d'oli.
6. Estirem les boles amb un polsim de farina deixant les vores més amples.
7. Disposem dues mitges rodelles de tomàquet a sobre de la massa.
8. Untem una safata de forn amb un raig d'oli o folrem amb paper antiadherent. Preescalfem el forn a 180°C. Disposem totes les coques crues amb el tomàquet en la safata de forn i posem la safata en la part baixa del forn durant 10 minuts.
9. La coca augmentarà el seu volum en cocció i es dorarà.
10. Retirem les coques i deixem refredar a temperatura ambient.
11. Un cop freda la coca ens disposem a emplatar: A sobre del tomàquet disposem la Burratta, espolvoregem cada coca amb 5 grams de pinyons i salpebrem el conjunt. Disposem un petit bouquet de rúcula a sobre de cada coca
12. Amanim el conjunt amb un bon raig d'Oli verd Pons

### SENSE MASSA MARE

Augmentem 66 gr de faina, 35 gr d'aigua i 30 gr oli i ens saltem el repòs nocturn.