

## COCA D'OLI I SAL

### **Ingredientes:**

100 de leche  
50 de cerveza, o gaseosa  
50 de aceite  
1/2 pastilla de levadura de pan  
290 de harina.

### **Preparación:**

Poner los líquidos en la máquina 2 minutos 40 grados velocidad 2  
añadir la harina y la levadura desleída en un poco de leche tibia.  
velocidad espiga 1 minuto  
Extraer de la máquina  
Extender en un molde plano como si fuera una pizza. (Si te gusta fina pueden salir 2)  
Espolvorear la masa con bastante harina cruda, sal y un buen chorrito de aceite (utilizar la vinajera) meter al horno precalentado a 220 grados, cuando esté empezando a subir, bajarlo a 150  
Cuando la masa esté hecha sacarla  
Servirla fría como pan o acompañada de embutido