

# COCA DE VERDURAS

## INGREDIENTES

Masa:

50 g aceite

50 g manteca de cerdo

100 g agua

20 g de levadura prensada

1 cucharadita de sal

1 pellizco de azúcar

300 g de harina

Para cubrir:

100 g cebolla

100 g pimiento verde

100 g pimiento rojo

100 g de calabacín

100 g aceite oliva

1 cucharada pimentón

2 cucharaditas de sal

## PREPARACIÓN

Poner en el vaso los ingredientes de la masa menos levadura, harina y sal.

Programar 1 minutos 40° C velocidad 2.

Añadir el resto de ingredientes de la masa y programar 20 segundos velocidad 6. Estirar la masa muy fina.

Hacer la cobertura, poner todos los ingredientes y trocear 6 segundos velocidad 3 y medio.

Cubrir la masa con las verduras y dejar en reposo unos minutos.  
Precalentar el horno y hornear a 225° C durante 20 minutos aproximadamente.