BONIC DEL SUD

COCA MIT GERÖSTETEM PAPRIKA

BESCHREIBUNG:

Die Coca aus geröstetem roten Paprika, auch Pebres Torrats auf mallorquinisch genannt, ist ein traditionelles Gericht der Balearen.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

50 g Carob Sirup Vegan oder Zucker
125 g Schmalz oder Butter
125 ml Natives Olivenöl Extra
125 ml Wasser
500 g Mehl
30 g Hefe
1 Ei

ZUTATEN FÜR DEN BELAG:

500 g Geröstete rote Paprika
Schwarzer Knoblauch
Natives Olivenöl Extra
1 Bund Petersilie
Meersalzflocken

ZUBEREITUNG:

- Die roten Paprika mit Olivenöl bestreichen und in einer Pfanne oder Grill rösten, schälen und in Streifen schneiden.
- In eine Schüssel die Paprikastreifen mit schwarzem Knoblauch und Petersilie geben und mit Salz und Öl würzen.
- Die Hefe in warmen Wasser auflösen. Sobald die Hefe aufgelöst ist, ein Ei, Schmalz, Öl und Wasser hinzufügen & umrühren.
- Unter Rühren langsam Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt und die richtige Konsistenz hat.
- Ein Backblech leicht mit Öl einreiben und den Teig mit den Händen ausbreiten, bis dieser dünn ist. Legen Sie die Paprikastreifen auf den Teig. Für 35 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 170 Grad stellen. Der Teig kann auch salzig gemacht werden, indem der Zucker und das Ei entfernt und eine Prise Salz hinzugefügt werden.