



BONIC DEL SUD

## COCA MIT ZWIEBELN & SOBRASADA

### BESCHREIBUNG:

Die Zwiebel- und Sobrasada-Coca (Coca de Ceba i Sobrassada) ist ein Kontrast aus süßen und salzigen Aromen. Wir verwenden nur zwei Zutaten für die Zubereitung: Zwiebeln und Sobrasada. Für Leute, die es mögen, können Sie die Sobrasada optional mit Honig bedecken, damit die Coca einen intensiveren leicht süßlichen Geschmack erhält.

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

125 g Schmalz oder Butter  
50 ml Natives Olivenöl Extra  
150 ml Wasser  
400 g Mehl  
15 g Hefe  
Meersalz

### ZUTATEN FÜR FÜR DEN BELAG:

4 große Zwiebeln  
Sobrasada-Wurst  
Pfeffer schwarz  
Natives Olivenöl Extra  
Honig (optional)  
Meersalzflocken

### ZUBEREITUNG:

- Die Hefe in warmen Wasser auflösen. Sobald die Hefe aufgelöst ist, Wasser und Schmalz hinzufügen & umrühren.
- Unter Rühren langsam Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt und die richtige Konsistenz hat. Den Teig ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Zwiebelstücke in einer Pfanne mit etwas Öl rösten. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und das überschüssige Wasser in einem Sieb abtropfen lassen.
- Ein Backblech leicht mit Öl einreiben und den Teig mit den Händen ausbreiten, bis er dünn ist. Zwiebeln mit Salz & Pfeffer würzen und auf den Teig geben. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
- Die Sobrasada-Stücke auf die Zwiebel legen. Optional können die Sobrasada-Stücke mit etwas Honig bestrichen werden.
- Wir backen 30 Minuten bei 200 Grad.

