



BONIC DEL SUD

## COCA MIT FEIGEN & SOBRASADA

### BESCHREIBUNG:

In diesem Rezept präsentieren wir drei mallorquinische Ideen von gesalzenen Cocas, um Sie zu inspirieren, da diese Art von Cocas sehr vielseitig sind, und auf viele Arten zubereitet werden können.

### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

1-2 TL Oregano  
35 ml Natives Olivenöl Extra  
100 ml warmes Wasser  
200 g Mehl  
Meersalz

### ZUTATEN FÜR DEN BELAG:

2 Zwiebeln  
5 frische Feigen  
1 -2 EL Carob Sirup Vegan  
1 Zucchini  
100 g Sobrasada-Wurst, in Scheiben  
1-2 reife Tomaten  
1 weiße Zwiebel  
100 g Cesarkäse halbreif, in Scheiben  
Meersalzflocken

### ZUBEREITUNG:

- Hefe in warmem Wasser auflösen und in eine Schüssel geben. Fügen Sie das Öl und eine Prise Meersalz hinzu.
- Fügen Sie nach und nach Mehl inkl. Oregano hinzu, während Sie mit den Händen kneten, bis Sie einen gleichmäßigen Teig erhalten. Den Teig ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- Schneiden Sie die Zwiebeln in Scheiben und legen Sie diese in eine Pfanne mit etwas Öl. Wenn die Zwiebeln zu braten beginnen, fügen Sie den Zucker oder Carob Sirup Vegan und eine Prise Meersalz hinzu. Lassen Sie die Zwiebeln karamellisieren.
- Die Feigen in vier Stücke teilen, die Zucchini, die Zwiebeln und die Tomaten in Scheiben schneiden.
- Den Teig in drei Portionen teilen und mit Hilfe einer Rolle auf einer ebenen Fläche mit etwas Mehl ausrollen.
- Wir geben die Zutaten auf die Teige. Auf einen Teig einen Teil der karamellisierten Zwiebeln und Feigen. Auf den zweiten Teig den Rest der karamellisierten Zwiebeln, die Zucchini und die Sobrasada geben. Und auf den letzten Teig die geschnittenen Tomaten und den Käse in Scheiben.
- Die drei gesalzenen Cocas für ca. 15 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Ofen geben.
- Mit Meersalzflocken bestreuen.

