Spanischer Blechkuchen (Coca)

Der spanische Blechkuchen (Coca) ist nicht süß, er ähnelt der Pizza und wird mit herzhaften Zutaten belegt. Im Gegensatz zur Pizza wird für die Coca aber nie Käse verwendet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

500 g	Mehl
20 g	Germ
1 Prise	Zucker
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl
2 EL	Bier
260 ml	Wasser (lauwarm)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
1 EL	Öl (für das Backblech)

Zubereitung

1. Für den **spanischen Blechkuchen (Coca)** den Ofen gut vorheizen auf 200°C. In etwas lauwarmem Wasser Zucker einrühren. Auf die Arbeitsfläche Salz und Mehl sieben, mittig eine Mulde ausformen. Die Germ in die Mulde geben. 15 Minuten warten. Anschließend Bier, Wasser und Olivenöl zufügen und gründlich durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Abdecken und warm ruhen lassen, bis der Teig auf doppelte Größe aufgegangen ist.

2. Ein Backblech mit Öl auspinseln. Den Teig ausrollen und auflegen.

3. Zutaten nach Wahl – einzeln oder kombiniert – auflegen: Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Oliven, Paprika; beliebte Kombinationen: Blattspinat mit Pinienkerne in Olivenöl angedünstet, dazu Rosinen und Tomatenwürfel; frische Sardinen ohne Gräten, dazu Schalotten, Paprikapulver und Knoblauch. Den Blechkuchen zirka 25 bis 30 Minuten backen lassen.

Tipp

Zu diesem spanischen Blechkuchen (Coca) passt ein einfacher Rotwein sehr gut.