

# Coca de recapte de escalibada y hummus de garbanzos

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

## / Ingredientes

### Para la masa

- 700 g de harina multi cereal
- 300 g de harina blanca
- 5 g de levadura fresca
- Agua
- Aceite de oliva
- Sal

### Para la coca

- 300 g de pimiento escalibado
- 300 g de berenjena escalibada
- 280 g de cebolla escalibada
- Un puñado de espinacas baby
- 200 g de hummus de garbanzos
- Una cucharada de olivada
- Olivas gordal sin hueso
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## / Preparación

Preparación

## **Para la masa**

- En un bol, mezclar las harinas, la sal, el aceite y la levadura.
- Amasar hasta conseguir una masa elástica, capaz de formar una tela fina y homogénea.
- Dejar reposar durante 15 minutos.
- Hacer bolas de 70 gramos de masa. Bolear cada bola y dejar reposar durante 24 horas.

## **Para la coca**

- Colocar el pimiento, la berenjena y la cebolla en una bandeja de horno con aceite de oliva y escalibar a unos 180 °C durante unos 35-45 minutos, dependiendo del horno, o hasta que estén negros.
- Dejar enfriar, retirar la piel y las semillas de las verduras y salpimentar.
- Cortar las verduras en juliana y reservar por separado.
- Estirar una bola de masa con un rodillo hasta que quede en forma de rectángulo de unos 3-4 mm de grosor.
- Colocar la masa en una bandeja con papel de horno debajo.
- Repartir la escalibada a lo largo de la coca: el pimiento en el centro y la cebolla y la berenjena a los lados. Salpimentar.
- Cocer la coca con la escalibada al horno a 220 °C entre 5-7 minutos.

## **Para el emplatado**

- Sacar la coca del horno y repartir, con la ayuda de una manga pastelera, unos puntos de hummus de garbanzos por encima.
- Poner las olivas, un toque de olivada de manera alternada y las hojas de espinacas.