KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

# Coca de Trampó mallorquina

Cada familia mallorquina tiene su propia receta familiar y cada una difiere un poco de la básica. La coca de trampó es una parte esencial de cualquier reunión familiar y un tentempié muy popular para la playa. Tradicionalmente, se come frío.

· Nivel de dificultad: muy fácil ·

## Cantidad

Ingredientes para 1 bandeja.

## Ingredientes

Para la masa:
500 g Harina
300 ml Agua
150 ml Aceite de oliva virgen extra
1 sobre Levadura
2 cdta Flor de sal natural
Para el trampó:
3 ud. Cebollas
6 ud. Pimientos verdes
6 ud. Tomates
Aceite de oliva virgen extra D.O.
1 cdta Pimentón dulce
Sal
FOC aceite picante

## Preparación

Mezclar todos los ingredientes de la masa hasta obtener una masa homogénea y dejar reposar unos 15 minutos.
También se puede cambiar la cantidad de agua por cerveza (o leche), entonces la masa tendrá un sabor más fuerte. Básicamente, la masa debe permanecer plana y sólo se vuelve crujiente.

Mientras tanto, pelar y cortar las cebollas en dados, retirar las semillas de los pimientos y cortarlos en dados. Cortar la pulpa exterior del tomate y cortarlo en dados. Mezclar el aceite de oliva sazonado con pimentón con las verduras. Precalentar el horno a 200°.

Extender la masa muy fina sobre una bandeja de horno, pinchar varias veces con un tenedor. Repartir uniformemente la mezcla de verduras sobre la masa y hornear durante media hora aproximadamente.

Dejar enfriar y servir con una cerveza bien fría. Bon profit!