
Coca salada - Coca de trempó

Autor:

Data de publicació: 15-12-2023

Les coques salades, pans plans típics de valència, es poden cobrir gairebé amb el que es vulgui, i són tietes de les pizzes italianes ja que el tomàquet el vam portar nosaltres de Mèxic.

La paraula coca ve de la paraula kok de l'holandès a l'època de l'Imperi Carolingi, és a dir el fràncic, i té les mateixes arrels que cake o kuchen. Aquest terme, amb un significat semblant ('pastís') existeix en occità: còca.

Pel que fa al seu origen teòric, segons Eliana Thibaut i Comalada, la coca s'inventa gràcies a l'aprofitament de masses de pa que no s'havien estufat. En comptes de desfer-se d'aquestes masses, les mestresses de casa les coïen planes.

Es diu que la coca salada era el dinar del forner, que es feia amb massa de pa normal i corrent, sense afegir greixos ni cap altra cosa com es troba ara en moltes fórmules, i que se li posava a sobre el que hom tenia més a mà.

Que per cert, a València li donen el significat al dinar que jo conec per la meva avia, un menjar a mig matí:

2. m. Menjar que es pren al matí.

LA RECEPTE DE LA COCA SALADA VALENCIANA

Aquesta recepta porta massa mare per donar gust, però realment les fa pujar amb llevat de forner. Que per cert, si voleu saber la vida i mil·lennis de la massa mare

La massa mare és una barreja de farina i aigua, habitualment en proporcions similars, en la qual es propicia la reproducció dels fongs o llevats que de forma natural es troben dispersos en l'ambient.

És a dir, que es cultiven els bitxos posant-los al seu abast l'aliment, els sucres que contenen les farines. I per a què? Doncs perquè ens fermentin la massa de pa. Aquests llevats, del gènere *Saccharomyces*, són uns microorganismes que s'adhereixen a la superfície dels fruits i grans (per exemple, aquest vel que sol tenir la pell dels raïms conté munts de llevats), per això les trobem a les farines, especialment a les integrals, que conserven almenys part de l'embolcall exterior del gra. En barrejar la farina amb aigua i deixar reposar la barreja un temps aquests microorganismes comencen a reproduir-se i a alimentar-se dels sucres d'aquesta massa, a fermentar-la. Normalment és tan sols qüestió de paciència. Fer pa amb massa mare, és a dir, afegir a una massa de pa una porció de massa prèviament feta i en plena fermentació, és el mètode que feien servir els nostres avantpassats per fermentar el pa, usar massa vella fermentada d'un pastat anterior, ja que el llevat

«Coques salades»

Coca salada

Coca a la calda

Coca de dacsà

Coca de Lleida

Coca de mestall
Coca de Montblanc

Coca de pèsols
Coca amb tonyina

Coca de trempó

Coca de recapte

Coca de xulla

TURQUIA

Pide

Gözleme

