



# Coca de sobrasada

Publicada por:

[imprimir](#)

- 30 '
- 50 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las personas intolerantes a la lactosa deberán asegurarse de que la sobrasada esté libre de lactosa.

## Modo express

1. Diluya la levadura en el agua y añada el resto de ingredientes de la masa. Mezcle bien y amase con fuerza sobre una mesa enharinada entre 5 y 10 minutos. Deje reposar la masa en un lugar cálido durante 1 hora y media, tapada con un trapo.
2. Vuelva a amasar ligeramente, divida en dos la masa y, con un rodillo, estire cada mitad para darles una forma redonda de unos 20 centímetros de diámetro. Haga hoyos con los dedos en la superficie de los discos.

3. Disponga la mitad de la sobrasada en montoncitos pequeños sobre una de las dos masas. Si le gusta el contraste de sabores, añada la miel.
4. Introduzca la masa en la cubeta y programe el menú Horno 25 minutos a 180°.
5. Repita las operaciones 3 y 4 con el otro disco de masa.