Coca de Sant Joan, per a una Nit Màgica

Gastronomia | 21/06/2024



Les coques poden ser de pasta de pa, de brioix, de pasta de full o de bescuit

Les coques són un element essencial de la tradició culinària catalana, especialment durant la celebració de Sant Joan. Aquesta festa màgica no seria completa sense una deliciosa coca per compartir. A continuació, presentem una varietat de coques tradicionals que es gaudeixen durant aquesta festivitat i al llarg de tot l'any:

Coca de revetlla

Coca de pinyons

Coca de fruita confitada

Coca de llardons

Coca de greixots

Cóc de maçana de l’agredolç

Cóc amb cireres

Coca de cireres

Coca d’albercocs

Coca bamba de Sant Joan (Ciutadella)

Coca amb xinxarrons

Coca flaonera o de flaó (Eivissa)

Coca de pa de pessic

Coca de bescuit

Coca de llanda (País Valencià)

Torta (l’Alguer)

Els països de llengua catalana són un veritable paradís per a les coques, incloent-hi també les salades, com la coca de recapte, la coca de trempó i la coca de tonyina.

Una Tradició Festiva i Culinària

La coca de Sant Joan és una de les més populars i festives de Catalunya. Associada tradicionalment amb el cava, es troba tot l'any, elaborada tant per forners com per pastissers i també a les cases particulars. Aquesta tradició també es manté viva a les Balears i a les comarques septentrionals del País Valencià.

En el "Lèxic culinari dels Països Catalans" al volum VII de "La cuina catalana", la coca es defineix com: "massa de pasta plana dolça o salada, guarnida amb diversos ingredients". És un dolç o refrigeri nacional que ha anat associat sempre a les festes, i que es fa tant a les cases com als forns i pastisseries.

Origen i Evolució de la Coca

La paraula coca, que en algunes comarques occidentals i meridionals també es diu coca o pastís, prové del terme cóc. Aquesta paraula té una arrel germànica que ha donat lloc a termes similars en anglès (cake), holandès (koek, kok) i alemany (Kuchen).

Varietats de Coca

Les coques poden ser de pasta de pa, de brioix, de pasta de full o de bescuit. Entre les més destacades hi ha la "coca de Sant Joan", que es guarneix amb fruita fresca, confitada o seca. També podem trobar coques amb pinyons, codonyat, panses i nous.

Recepta de Coca de Sant Joan amb Fruita Confitada

Ingredients:

½ kg de farina de força

75 g de sucre

50 g de llard

3 ous

10 g de sal

Raspadura d'una llimona

Aigua, la que admeti

25 g de llevat fresc

200 g de fruites confitades: taronja, meló, cireres, etc.

100 g de pinyons

Elaboració:

Col·loqueu la farina en forma de volcà sobre la taula. Al mig, afegiu el sucre, els ous, la sal, el llevat, les raspadures de llimona i el llard. Barregeu-ho bé amb els dits diluint-ho tot i afegint-hi a poc a poc l'aigua.

Formeu una massa homogènia que no s'enganxi a les mans i deixeu-la reposar uns 30 minuts en un lloc tebi coberta amb un drap blanc.

Amb un corró, lamineu la massa donant-li forma ovalada o rectangular d'1 cm de gruix aproximadament.

Esteneu-la sobre una llauna greixada. Col·loqueu al damunt les fruites confitades tallades a trossos i els pinyons. Deixeu-la fermentar a temperatura tèbia durant mitja hora.

Empolvoreu-la amb sucre i coeu-la al forn a 180º durant uns 20 minuts fins que es dauri. Podeu pintar-la amb rovell d'ou per obtenir una superfície més bonica abans de posar-hi la fruita i els pinyons.

Aquesta és només una de les moltes variants de la coca de Sant Joan. Modernament, també es fan coques de llardons, de nata, de xocolata, etc. Sigui quina sigui la varietat, la coca de Sant Joan és una delícia imprescindible per celebrar aquesta nit màgica.

Autor: Jaume Fàbrega