COCA DE VERDURAS

MASA

1 Vaso harina
1 Vaso agua
Pizca de sal
1 Sobre de levadura
½ Vaso de aceite de oliva

RELLENO

1 Pimiento verde
1 Pimiento rojo
1 Pimiento amarillo
1 Cebolla
250 g de tomates cherry
1 cucharada de orégano
Sal
Pimienta
Aceite de oliva

PREPARACIÓN

En un bol mezclamos la harina con la levadura y la sal, agregamos el aceite y mezclamos con un tenedor hasta que se despegue, finalmente hacemos una bola con las manos
Colocamos en otro bol, lo cubrimos bien con un paño de cocina y dejamos reposar hasta que doble su volumen durante 1 hora aprox.
Picamos todas las verduras.
Cuando la masa haya doblado su volumen, colocamos la bola en un papel de hornear, extendemos con un rodillo y colocamos la masa extendida en la bandeja, metemos en horno apagado, y dejamos reposar 10 minutos extras dentro, así lograremos que esté más crujiente.
Sacamos la bandeja con la masa extendida y precalentamos el horno a 180º.
Añadimos las verduras, un chorrito de aceite y sal. Extendemos las verduras y metemos al horno entre 15 minutos a 180º, hasta que esté doradita.