INDIRECTO · FÁCIL

Coca de llanda valenciana al kamado, esponjosa de toda la vida

El bizcocho de la merienda valenciana, horneado en bandeja al kamado a 180 °C indirectos: alto, jugoso, con su corteza de azúcar y canela agrietada. Canela, limón y un punto de anís.



PREPARACIÓN	COCCIÓN	COMENSALES	TEMPERATURA
15 min	**40 min**	**12**	**180 °C**

Ingredientes

- **4 ud** huevos L a temperatura ambiente
- **250 g** azúcar blanco
- **250 ml** leche entera
- **150 ml** aceite de oliva virgen extra suave (verdial o arbequina de la zona)
- **300 g** harina de repostería tamizada
- **12 g** levadura química (casi un sobre tipo Royal)
- **1 ud** limón de la Costa Blanca (ralladura)
- **1 cdita** anís en grano molido o un chorrito de licor de anís
- **1 pizca** sal
- **3 cda** azúcar para espolvorear por encima
- **1 cdita** canela molida para espolvorear por encima

Pasos

1 MONTAR DEFLECTOR Y ESTABILIZAR 180 °C

Enciende el kamado, coloca el deflector (plate-setter) y estabiliza la cámara a 180 °C indirectos. Tarda 20-25 minutos. No metas la bandeja hasta que el termómetro aguante 10 minutos clavado en 180 °C: un horno que aún sube cuaja la corteza antes que la miga y deja la coca baja.

2 MONTAR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR

Bate los huevos con el azúcar y la pizca de sal a velocidad alta 5-6 minutos, hasta que blanqueen, tripliquen su volumen y la mezcla escriba una cinta al levantar las varillas. Este aire batido es el motor de la esponjosidad: sin él, ninguna levadura levanta la coca. No tengas prisa aquí.

3 AÑADIR LÍQUIDOS Y AROMAS

Sin dejar de batir a velocidad baja, incorpora la leche, el aceite de oliva en hilo, la ralladura de limón y el anís. El aceite es lo que mantiene la coca jugosa días; añádelo poco a poco para que emulsione y no se corte la mezcla. Quedará una crema líquida y aromática.

4 INTEGRAR HARINA Y LEVADURA

Tamiza juntas la harina y la levadura química e incorpóralas en dos o tres tandas con movimientos envolventes, a mano o a velocidad mínima. Para en cuanto no veas grumos: si bates de más, desarrollas el gluten y la coca sale chiclosa en vez de tierna. La levadura va siempre tamizada con la harina para que reparta uniforme.

5 VERTER EN LA LLANDA Y ESPOLVOREAR AZÚCAR Y CANELA

Engrasa la bandeja metálica (la llanda) y vierte la masa: debe quedar un dedo de altura, unos 1,5-2 cm, para que suba alta sin desbordarse. Mezcla las 3 cucharadas de azúcar con la canela y espolvorea uniforme por toda la superficie. Esa capa se funde y caramela en una costra fina y agrietada, la firma de la coca de llanda.

6 HORNEAR 40 MIN SIN ABRIR LA TAPA

Coloca la bandeja sobre la rejilla, encima del deflector, y cierra el kamado. Hornea 40 minutos a 180 °C sin abrir la tapa los primeros 30: cada apertura desinfla el bizcocho. Está lista cuando ha subido alta, la corteza de azúcar está dorada y agrietada y un palillo en el centro sale limpio o apenas húmedo.

7 REPOSAR 15 MIN Y CORTAR EN CUADROS

Saca la bandeja con guante y deja reposar la coca 15 minutos: terminará de asentar la miga y será más fácil de cortar. Córtala en cuadros directamente en la llanda con un cuchillo de hoja larga. Se come templada o del tiempo, sola o mojada en leche, y aguanta jugosa varios días bien tapada.

Consejos del editor

- Un termómetro de cámara independiente (Inkbird) es más fiable que el manómetro de la cúpula, que mide el aire bajo la tapa, no a la altura de la bandeja. Clava la sonda junto a la rejilla y ajusta válvulas a ese número: 180 °C exactos son la diferencia entre una coca alta y una baja y apelmazada.
- El secreto de la altura está en montar bien los huevos, no en echar más levadura. Cuatro huevos batidos 5-6 minutos hasta triplicar volumen levantan más y mejor que un exceso de químico, que deja regusto metálico y hace que la coca suba de golpe y se hunda en el centro al enfriar.
- Usa AOVE suave, no uno intenso de cosecha temprana: el aceite verdial o arbequina de la zona da fondo redondo sin amargor. Un picual potente domina el limón y el anís. Si te incomoda el sabor del oliva en repostería, mitad AOVE suave y mitad girasol es un punto intermedio honesto y tradicional.

El equipo de esta receta

Big Green Egg Large
mikamado.es/kamados/big-green-egg-large

Weber Briquetas 8 kg
Briquetas para una temperatura de horno regular y duradera.

mikamado.es/accesorios/weber-carbon-8kg

Onlyfire GCG-8552 Sistema de Cocción (2 parrillas + rack + 2 deflectores) para Kamado Large
mikamado.es/accesorios/onlyfire-gcg8552-sistema-coccion

Inkbird IBT-26S termómetro WiFi + Bluetooth
mikamado.es/accesorios/inkbird-ibt-26s-wifi

Baldassare Agnelli Bandeja de Chapa Aluminizada 40 × 30 × 3 cm
mikamado.es/accesorios/agnelli-bandeja-aluminizada-40x30

Receta completa en: mikamado.es/recetas/coca-de-llanda-valenciana-kamado

Como afiliado de Amazon, mikamado.es obtiene ingresos por compras que cumplen los requisitos. Sin coste adicional para ti.