

## Carta de música

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Harina 0000:** 175 Gramos

**Sal:** A gusto

**Sal del Himalaya:** A gusto

**Semolin:** 60 Gramos

**Agua:** 125 Centímetros cúbicos

**Romero:** A gusto

## Preparación de la Receta

- Mezclar en la mesada *harina*, *semolín* y hacer una corona.
- Agregar repartida en la *harina* y colocar en el centro agua.
- Trabajar con 2 cornets hasta granular toda la preparación y luego amasar con las manos hatas formar una masa bien lisa.
- Dejar relajar el bollo por 30 minutos.
- Dividir la masa en 2.
- Estirar con palote sobre mesada pincelada con aceite de oliva lo mas fino posible.
- Acomodar sobre placa de horno grande pincelada con aceite de oliva y espolvoreada con *semolín*.
- Pintar con aceite de oliva, agregar sal del himalaya, briznas de *romero* y tapar con otra placa por encima para que no crezca.
- Cocinar en horno al máximo hasta que tomen *color*.
- Retirar la placa de arriba y cocinar por unos minutos mas hasta terminar la cocción en el centro.
- Dejar enfriar y romper con las manos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/carta-de-musica>