

**8 PERSONEN**

⌚ 40 + 8 + 105 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g Semola griesmeel
- ¼ tl zout
- 3½ g gedroogde gist
- 75 ml lauwwarm water
- 1 biologische citroen
- 250 g ricotta
- 45 g ansjovisfilets in olijfolie
- 20 g biologische rucola

**MATERIAAL:** staande mixer met vlindergarde, schone theedoek, deegroller, pizzasteen, pizzaschep**ZO MAAK JE HET:**

1. Meng de semola en het zout in de kom van de staande mixer.
2. Meng de gist met het lauwwarme water en voeg in delen, al knedend, toe aan de semola en kneed 15 minuten op middelhoge snelheid tot een glad deeg.
3. Haal uit de kom en kneed 5 minuten met de hand.
4. Vorm er een bal van en laat 45 minuten onder een vochtige theedoek rijzen op een warme plek.
5. Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken.
6. Bol het deeg op en laat 30 minuten afgedekt met een vochtige theedoek rusten.
7. Bestuif het werkblad met wat semola.
8. Rol met de deegroller een bolletje deeg uit tot Ø 25 cm en leg op een schone, met semola bestoven, theedoek.
9. Dek af met een tweede schone theedoek.
10. Herhaal met de rest van het deeg en laat 30 minuten rusten.
11. Verwarm ondertussen de oven met daarin de pizzasteen voor op 260 °C (of zo hoog als je oven kan).
12. Leg met de pizzaschep een plak deeg op de pizzasteen en bak ca. 2 minuten in de oven tot het helemaal opgebold is.
13. Haal met de pizzaschep uit de oven en knip met een keukenschaar het opgebolde platbrood horizontaal open.
14. Leg 1 helft op een schone theedoek, dek af met een tweede theedoek en leg daarop de andere helft.
15. Dek ook deze af met een theedoek en leg er een zware snijplank op.
16. Maak zo ook het tweede platbrood.
17. Bak de platbroodhelften een voor een nog ca. 2 minuten op de gladde kant tot lichtbruin en knapperig.
18. Laat volledig afkoelen op een rooster.
19. Boen de citroen schoon, rasp de gele schil en pers een halve vrucht uit.
20. Meng de ricotta met het citroenrasp en 1 el sap.
21. Breng op smaak met peper, eventueel zout en eventueel meer citroensap.
22. Giet de ansjovis af.
23. Serveer de carta di musica met de citroenricotta, ansjovisfilets en rucola.

*Eet smakelijk!***TIP:** Heb je geen pizzasteen en pizzaschep? Verwarm de oven dan voor met de bakplaat er ondersteboven in en gebruik een brede metalen spatel.**BRON:** ah.nl