Pomì
O Così. O Pomì.

Pizza Parigina

Tempo di preparazione: 65 min
Difficoltà: Medium

Farcitura

- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Prosciutto cotto: 150 gr
- Provola o caciocavallo: 250 gr
- Sale: q.b

Impasto

- Acqua a temperatura ambiente: 240 gr
- Farina 0 per pane e pizza: 400 gr (oppure 250 farina 00 e 150 Manitoba)
- Lievito di birra fresco: 10 gr (oppure 3 gr di lievito di birra secco)
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Sale: 8 gr
- Zucchero: 1 cucchiaino raso

Per rifinire

- Latte per spennellare: 1 cucchiaio
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Tuorlo: 1

Preparazione

La ricetta facile e veloce di uno street food napoletano amatissimo da tutti: la **pizza parigina**. Perfetta in ogni momento della giornata!

1. In una ciotola versate la farina, lo zucchero, il lievito, aggiungete mano a mano l'acqua e iniziate ad impastare. (Se usate il lievito di birra fresco scioglietelo in poca acqua presa da totale). Verso la fine aggiungete il sale e l'olio;
2. Impastate a mano o se preferite con planetaria. Spostate l’impasto su un piano di lavoro ed impastate energicamente sbattendo l'impasto fino ad avere un impasto liscio ed elastico, ci vorranno circa 5 minuti. Se volete potete fare anche un giro di pieghe;
3. Fate lievitare fino al raddoppio in contenitore leggermente oliato ben sigillato con pellicola alimentare. Per aiutare la lievitazione mettete l’impasto ben coperto in forno spento con luce accesa, ci vorranno circa 2-3 ore. (I tempi variano secondo la temperatura di casa e la quantità di lievito);
4. Condite la passata classica Pomì con un filo di olio e poco sale;
5. Riprendete la pasta per la pizza e stendetela in una teglia leggermente oliata;
6. Farcite con il pomodoro lasciando almeno mezzo centimetro dal bordo, sopra adagiate le fette di prosciutto cotto e quelle di provola;
7. Stendete leggermente la pasta sfoglia per darle la dimensione della teglia, ricoprite il ripieno, sigillate bene i bordi per fare in modo che il ripieno non fuoriesca;
8. Bucherellate la sfoglia con i rebbi di una forchetta;
9. Spennellatela delicatamente con il tuorlo mescolato con un goccio di latte;
10. Cuocete la parigina in forno statico preriscaldato a 220° nella parte bassa del forno per 20 minuti, poi nella parte centrale per circa 12-15 minuti fino a doratura. Fate riposare 10-15 minuti poi tagliate in rettangoli e servite, è ottima anche a temperatura ambiente.

NOTE:
Si conserva in frigo in contenitore ermetico massimo 2 giorni.
Se volete fare una lievitazione più lunga dimezzate la dose di lievito.

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr