



Parigina

Ingredientes

500 gr de harina de trigo 400 gr de Cirio Especial Pizza 300 ml de agua
300 gr de queso provolone en rodajas 150 gr de lonchas de jamón
cocido 5 g de levadura Aceite de oliva virgen extra Sal Azúcar y 1 rollo
de masa de hojaldre

Preparación

1. La masa de la parigina se prepara igual que la de la pizza (con harina, agua, levadura, azúcar, aceite de oliva y sal) y dejándola reposar durante 1 hora aproximadamente.
2. Una vez que esté lista, extenderla hasta conseguir un grosor de medio centímetro aproximadamente y ponerla en un molde redondo de 30-40 cm de diámetro.
3. Añadir sobre ella Cirio Especial Pizza sazonado con aceite y sal y cubrirlo con las lonchas de jamón y el queso provolone cortado en finas rodajas.
4. Cubrir con el tomate restante.
5. Extender la masa de hojaldre al mismo tamaño que la masa de pizza con el relleno, cubrirla y cerrar los bordes.
6. Cocinar durante 200º durante unos 30-35 minutos hasta que la parigina se dore.

