

BOCCONCINI ALLA CURCUMA, POMODORO O NERO DI SEPPIA

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

IMPASTO PANINI

SOFT BREAD 50%	300g
farina	300g
latte fresco	300g
olio di girasole	25g
lievito di birra	20g

Impastare tutti gli ingredienti insieme, fino ad ottere un impasto omogeneo
aggiungere per ottere le 3 tipologie:
30g curcuma e 30g di acqua ad impasto base
30g nero di seppia su impasto base
300g di passata di pomodoro al posto del latte nell'impasto base + colorante rosso idrosolubile

lasciare lievitare a 30 gradi e cuocere a 180 gradi per 10 minuti

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i panini con salumi, verdure e salse a piacimento

irca GROUP

Extraordinary made simple.