



BOCCONCINI ALLA CURCUMA, POMODORO O NERO DI SEPPIA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Ciro Chiummo
Pastry Chef

IMPASTO PANINI

SOFT BREAD 50%

farina

latte fresco

olio di girasole

lievito di birra

300g

300g

300g

25g

20g

Impastare tutti gli ingredienti insieme, fino ad ottenere un impasto omogeneo
aggiungere per ottenere 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.