



# BOCCONCINI ALLA CURCUMA, POMODORO O NERO DI SEPPIA

👤 Livello intermedio

## IMPASTO PANINI

### INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

farina  
latte fresco  
olio di girasole  
lievito di birra

### PREPARAZIONE

300g Impastare tutti gli ingredienti insieme, fino ad ottenere un impasto omogeneo  
300g aggiungere per ottenere le 3 tipologie:  
300g 30g curcuma e 30g di acqua ad impasto base  
25g 30g nero di seppia su impasto base  
20g 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



**RICETTA CREATA DA:**

**CIRO CHIUMMO**

**PASTRY CHEF**