



# 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.