



# BOCCONCINI ALLA CURCUMA, POMODORO O NERO DI SEPPIA

chef 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 ottere un impasto omogeneo
- 300g aggiungere per ottere 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