



BOCCONCINI ALLA CURCUMA, POMODORO O NERO DI SEPPIA

IMPASTO PANINI

INGREDIENTI

SOFT BREAD 50%

FARINA

LATTE FRESCO

OLIO DI GIRASOLE

LIEVITO DI BIRRA

PREPARAZIONE

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

PASTRY CHEF

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

DA ABBINARE AL COCKTAIL MOJITO ANALCOLICO:

30 ML PUREA DI MOJITO RAVIFRUIT, 15 ML SUCCO DI LIME, 10ML ZUCCHERO LIQUIDO, 45ML INFUSO ZENZERO E MANGO