BOCCONCINI ALLA CURCUMA, POMODORO O NERO DI SEPPIA



IMPASTO PANINI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SOFT BREAD 50%	g 300	Impastare tutti gli ingredienti insieme, fino ad ottere un impasto omogeneo
FARINA	g 300	aggiungere per ottere le 3 tipologie:
LATTE FRESCO	g 300	30g curcuma e 30g di acqua ad impasto base
OLIO DI GIRASOLE	g 25	30g nero di seppia su impasto base
LIEVITO DI BIRRA	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

