



## 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