

BOCCONCINI ALLA CURCUMA, AL POMODORO O AL NERO DI SEPPIA

irca
SINCE 1919



1) Impasto bocconcini

Ingredienti

300g	SOFT BREAD
300g	Farina W240
300g	Latte
24g	Olio di semi
18g	Lievito di birra



Procedimento

Mescolare SOFT BREAD con la farina. Aggiungere il latte, l'olio e il lievito di birra.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio.

Procedimento

- Per il pane alla curcuma aggiungere il 10% rispetto alla pasta
- Per il pane al pomodoro, sostituire il latte con la passata di pomodoro e aggiungere qualche grammo di colore alimentare rosso (facoltativo)
- Per il pane al nero di seppia aggiungere il 10% in sostituzione del latte e un po' di colorante nero alimentare se si vuole intensificare il colore.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY

BOCCONCINI ALLA CURCUMA, AL POMODORO O AL NERO DI SEPPIA

irca
SINCE 1919



In abbinamento:

COCKTAIL «RAVI MOJITO»

- 30 ml **PUREA AL MOJITO**
- 15 ml Succo di lime
- 10ml Zucchero liquido*
- 45 ml Infuso zenzero e mango

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY