

# I Feel Good **CurQuma**



**CurQuma** è il mix completo al 100%, per realizzare prodotti alla curcuma. I prodotti alla curcuma hanno un colore molto caratteristico, tendente al giallo e un sapore particolare, con un delicato retrogusto piccante.

La **Curcuma** è tradizionalmente utilizzata come rimedio per i disturbi dello stomaco, del fegato, così come cura ad uso topico per guarire le ferite in merito alla sua presunta capacità antimicrobica, abbinata ai **semi di lino ricchi di Sali minerali e Omega 3 e 6**, creano un mix benefico unico.

L'**estruso di mais rosso** e la **farina Tipo 1**, donano poi un gusto sfizioso al prodotto finito.



## CurQuma **snack on the go**

### Ingredienti

CurQuma	1000 g
Acqua	480 g
Olio EVO	100 g
Lievito	30 g
Curry	50 g
Zenzero candito in pezzetti	100 g

### Modalità d'impiego

Impastare con impastatrice a spirale per 7 minuti in prima velocità e 5 minuti in seconda velocità (temperatura dell'impasto 26°C). Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti. Stendere l'impasto ad uno spessore di 2 cm e con un coppapasta tondo, formare le cialdine. Ungere la superficie con olio EVO e far lievitare per 30 minuti (30°C – U.R. 80%). Schiacciare con le punta delle dita le cialdine e far lievitare in cella per ulteriori 30 minuti. Cuocere in forno con vapore a 150/160°C per 30 minuti, ultimi 10 minuti, aprire i tiraggi.



## CurQuma **taschino**

### Ingredienti

CurQuma	2000 g
Acqua	1120 g
Lievito	50 g
Olio EVO	60 g

### Modalità d'impiego

Impastare CurQuma, lievito e acqua con impastatrice a spirale per 5 minuti in prima velocità, versando metà dell'acqua, poi 8 minuti in seconda velocità, aggiungendo la restante acqua. Dosare lentamente l'olio EVO, ottenendo un impasto liscio ed omogeneo. Spezzare dei pastoni da 1,8 kg per una teglia 40 x 60 cm. Porre su un'asse di legno infarinato e far lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica. Stendere con sfogliatrice allo spessore di mezzo cm. Porre in teglia precedentemente unta, facendo aderire bene i bordi. Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.). Dopo 30 minuti con una raspa ben oliata, incidere l'impasto formando una griglia e lasciar ultimare la lievitazione. Cuocere con vapore per 15/18 minuti a 230°C, ultimi 3 minuti aprire le valvole. Una volta raffreddato, dividere, seguendo le righe premarcate, ottenendo dei quadrati. Ricavare dei triangoli, incidere la parte interna formando una tasca e farcire.



**Proponi ai tuoi clienti questa farcitura bilanciata:**  
Verdure di stagione grigliate.