

Bahan:

- | | |
|------------------------------|-----------|
| 1. Tepung terigu KANTIL | 1000 gram |
| 2. Gula pasir | 150 gram |
| 3. Ragi Instant | 10 gram |
| 4. Susu bubuk | 20 gram |
| 5. Mentega putih | 100 gram |
| 6. Pastry fat (Flake Pastry) | 450 gram |
| 7. Bread improver | 4 gram |
| 8. Telur Utuh | 2 butir |
| 9. Garam | 15 gram |
| 10. Air | ±400 gram |



Cara membuat:

1. Campur terigu KANTIL dan semua bahan kering. Aduk rata.
2. Tambahkan telur dan air. Aduk rata.
3. Tambahkan mentega putih, aduk rata. Terakhir masukkan garam, aduk hingga 3/4 kalis.
4. Bulatkan adonan. Istirahatkan selama 10 menit suhu ruangan.
5. Lempungkan adonan bentuk persegi panjang.
6. Siapkan lemak pastry, lempungkan bentuk persegi panjang, ukuran 2/3 dari panjang adonan pastry.
7. Letakkan lemak pastry pada 2/3 adonan pastry, lipat menjadi 3 lipatan. Istirahatkan selama 10 menit.
8. Putar 90 derajat, lempungkan lagi bentuk persegi panjang, lipat 3 lipatan. Istirahatkan lagi 10 menit.
9. Ulangi lagi sebanyak 2 kali seperti cara no. 8.
10. Terakhir, lempungkan berulang-ulang sampai ketebalan ±0,75 cm
11. **Cara 1:** Potong lembaran adonan yang sudah dipipihkan, potong memanjang ±45 cm dengan lebar ±2 cm, kemudian gulung dan masukan cetakan berbentuk lingkaran (yang sudah di poles) ukuran diameter 10 cm, tinggi 3 cm.
12. **Cara 2:** setelah di lempungkan gulung adonan memanjang kemudian potong perbagian dengan ukuran 2 cm
12. Letakkan dalam trai tanpa dipoles minyak.
13. Kembangkan hingga ± 2x besar semula.
14. Poles adonan dengan polesan telur dan tutup atas cetakan agar tidak meluber
15. Panggang dalam oven suhu 190 oC hingga coklat keemasan (polesan: 4 btr telur, 20 cc air, 20 gr susu cair, ½ sdt garam, kocok bersamaan
16. Ambil, dinginkan dan bungkus dengan kantong plastik.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

