

Cheese Bread Stick



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

- | | |
|-------------------------------|--------|
| • Tepung terigu MELATI | 500 gr |
| • Keju cheddar parut | 150 gr |
| • Ragi instan | 8 gr |
| • Garam | 5 gr |
| • Air | 215 gr |
| • Minyak zaitun | 105 gr |

BAHAN PELENGKAP:

- | | |
|--------------------------------------|------------|
| • Minyak zaitun (untuk olesan) | secukupnya |
| • Keju cheddar parut (untuk taburan) | secukupnya |
| • Keju permesan (untuk taburan) | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Campurkan tepung terigu, keju, ragi instan dan garam, aduk rata.
2. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil diuleni, masukkan minyak zaitun dan uleni hingga kalis, tidak perlu sampai elastis.
3. Bagi adonan menjadi dua bagian. Giling tipis adonan, lalu potong-potong adonan dengan pisau pizza atau dengan pisau biasa hingga memanjang seperti stik. Letakkan dalam loyang yang telah dialasi silpat.
4. Oles bagian atas dengan minyak zaitun dan taburi dengan keju cheddar parut dan keju permesan.
5. Oles bagian atas dengan minyak zaitun dan taburi dengan keju cheddar parut dan keju permesan.

Hasil untuk ± 760 gram.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

