

DIMSUM BUNGKUS KULIT CHARCOAL TOPPING MOZARELA



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN KULIT :

- Tepung Terigu **DAHLIA** 500 gr
- Garam 8 gr
- Arang Bubuk 20 gr
- Air 108 gr

BAHAN ISIAN :

- Dada Ayam, Haluskan 1000 gr
- Udang Kupas, Haluskan 250 gr
- Wortel, Iris Halus 250 gr
- Kecap Asin 5 sdm
- Minyak Wijen 5 sdm
- Gula Pasir 1 sdm
- Bawang Putih 10 siung
- Lada Bubuk 1 sdt
- Garam 1 sdm
- Telur 2 butir
- Saus Tiram 5 sdm
- Tepung Sagu 100 gr
- Daun Sledri, Iris Halus secukupnya
- Penyedap Rasa secukupnya
- Keju Mozarella, Parut secukupnya
- Saus untuk Pelengkap secukupnya



CARA MEMBUAT :

1. Kulit : larutkan garam dan air hingga larut, sisihkan.
2. Campur terigu dan charcoal powder, aduk hingga rata.
3. Masukkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan berpasir atau menggumpal.
4. Diamkan adonan selama 5 menit dalam wadah tertutup. Tipiskan adonan hingga ketebalan roll gap 12.5. Potong kulit dimsum berbentuk lingkaran.
5. Isian : campur semua bahan, aduk hingga tercampur rata.
6. Ambil 1 adonan kulit, isi dengan isian, kerutkan sisi-sisinya.
7. Lakukan hingga kulit dimsum habis.
8. Tabur atas dimsum dengan keju mozarella. Kukus dalam dandang yang sudah dipanaskan, masak hingga matang kurang lebih setengah jam.
9. Angkat, dinginkan, siap dihidangkan dengan saus.

Hasil untuk 50 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

