

Pie Mie Bayam Tabur Keju



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN MIE INSTAN:

• Tepung terigu ASTER	500 gr
• Garam	7,5 gr
• Soda abu	1 gr
• STTP	0,5 gr
• CMC	1,5 gr
• Tartrazine	0,01 gr

BAHAN KULIT PIE:

• Tepung terigu RAFLESIA	160 gr
• Garam	1 sdt
• Gula pasir	1 sdt
• Margarin	125 gr
• Air	50 gr

BAHAN ISI:

• Mie instan, rebus hingga lunak	250 gr
• Daging giling	150 gr
• Bawang bombay, cincang	1 butir
• Telur ayam, kocok lepas	1 butir
• Susu cair	350 ml
• Merica bubuk	½ sdt
• Pala bubuk	½ sdt
• Gula pasir, garam	secukupnya
• Bayam, siangi, potong	1 ikat
• Keju cheddar, parut	100 gr
• Margarin	1 sdm



CARA MEMBUAT MIE INSTAN:

1. Larutkan tartrazine dalam air, tambahkan CMC kemudian aduk hingga rata. Larutkan garam, soda abu, dan STTP dalam larutan CMC kemudian aduk hingga rata.
2. Tuang tepung terigu ke dalam mangkuk mixer kemudian tuang larutan garam sedikit demi sedikit sambil diaduk dengan kecepatan sedang selama 2 menit, scrap aduk lagi dengan kecepatan sedang selama 5 menit. Masukkan adonan dalam kantong plastik.
3. Tipiskan adonan dengan mesin mie sampai pada ketebalan roll gap 12. Potong adonan menjadi bentuk mie dan bentuk gelombang, kukus, timbang mie berat 75 gr, lipat 2 dan masukkan dalam cetakan mie.
4. Goreng dalam minyak suhu 150 °C selama 90 detik menggunakan deep fryer. Dinginkan dan siap digunakan.

CARA MEMBUAT PIE:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombay dan daging giling hingga daging berbutir. Angkat dan sisihkan.
2. Campur telur, susu cair, merica, pala, gula dan garam. Aduk rata.
3. Tambahkan mie instan, tumisan daging, bayam dan keju. Tuang dalam cetakan kulit pie, tabur keju cheddar parut diatasnya.
4. Panggang kembali hingga matang selama 25 menit. Angkat dan sajikan.

Hasil untuk 8 potong.

CARA MEMBUAT KULIT PIE:

1. Campur semua bahan kulit, aduk hingga kalis, diamkan selama 1 jam di dalam kulkas.
2. Tipiskan adonan, cetak dalam cetakan pie. Tusuk-tusuk, dan panggang dalam oven bersuhu 150 °C hingga setengah matang. Angkat.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

