

BAHAN :

- | | |
|------------------------|--------------|
| • Tepung terigu KANTIL | 1000 gr |
| • Ragi | 15 gr |
| • Gula Pasir | 30 gr |
| • Air | $\pm$ 500 ml |
| • Olive Oil | 25 gr |
| • Garam | 10 gr |
| • Susu Bubuk | 40 gr |

BAHAN TOPPING

- Jagung Manis
- Wortel
- Selada
- Buncis
- Kentang
- Sosis
- Beef
- Keju Mozarella
- Saus Sambal
- Saus Tomat



CARA MEMBUAT :

1. Campur tepung terigu, susu bubuk, gula, ragi aduk rata.
2. Tambahkan minyak, garam sampai tercampur rata dan kalis.
3. Timbang adonan 60 gram sampai adonan habis.
4. Diamkan adonan sebentar $\pm$ 10 menit.
5. Siapkan loyang, olesi sedikit margarin. Pipihkan adonan. Bentuk sesuai selera.
6. Beri saus, lalu taburkan oregano, keju mozarella sosis dan sayur-sayuran.
7. Panggang dalam oven dengan suhu $\pm$ 200°C selama 30 menit.
8. Angkat dan siap dihidangkan.

Hasil untuk 22 buah.

Pj/mkt

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

