

Bahan:

Terigu KANTIL	1000 gram
Garam	28 gram
Ragi instant	28 gram
Minyak zaitun	50 gram
Air hangat (40°C)	560 gram



Cara Membuat:

1. Siapkan air hangat (40°C), timbang tepung terigu dan semua bahan lain.
2. Masukkan tepung terigu dan garam ke dalam mixer bowl.
3. Larutkan ragi instant dalam air hangat, lalu tuang air ke dalam tepung terigu, aduk dengan kecepatan sedang selama 3 menit.
4. Masukkan minyak zaitun, aduk lagi sampai $\frac{3}{4}$ kalis selama ± 4 menit.
5. Istirahatkan adonan selama 1 jam.
6. Kempeskan adonan, bulatkan kemudian diamkan lagi selama 2-3 menit.
7. Bagi adonan @ 150 gram.
8. Letakkan dalam cetakan pizza, tekan bagian tengahnya sehingga bagian tepi membentuk pembatas.
9. Diamkan adonan dan tutup dengan plastik sampai mengembang selama ± 30 menit.
10. Isi adonan dengan isian pizza.
11. Panggang dalam oven sampai matang dengan suhu 180°C selama ± 35 menit.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas



**Protein Tinggi 12 - 13,5 %
Gluten 34 - 37 %**
Cocok untuk produk roti tawar, roti manis, donat, mie, pastry, fried chicken, dll