



# ROTI SISIR

**BAHAN :**

- |                        |            |
|------------------------|------------|
| • Tepung terigu KANTIL | 1000 gram  |
| • Gula Pasir           | 180 gram   |
| • Ragi Instan          | 24 gram    |
| • Susu Bubuk           | 60 gram    |
| • Susu cair dingin     | 500 gram   |
| • Telur Utuh           | 2 btr      |
| • Kuning Telur         | 4 btr      |
| • Butter               | 150 gram   |
| • Garam                | 15 gram    |
| • Pewarna Kuning       | secukupnya |

**BAHAN PELENGKAP :**

- |                                       |            |
|---------------------------------------|------------|
| • Butter, lelehkan ( untuk olesan )   | 150 gram   |
| • Margarin, lelehkan ( untuk olesan ) | 150 gram   |
| • Gula Pasir ( untuk taburan )        | secukupnya |

**CARA MEMBUAT :**

1. Campurkan tepung terigu, gula pasir, ragi instan dan susu bubuk, aduk rata.
2. Tambahkan susu cair dan telur aduk sampai setengah kalis.
3. Tambahkan butter, aduk lagi sampai tercampur rata. Kemudian tambahkan garam dan aduk hingga adonan kalis.
4. Ambil adonan dan timbang 30 gram sampai adonan habis.
5. Ambil satu adonan lempengkan dengan rolling pin kemudian bentuk memanjang sesuaikan dengan cetakan (satu loyang isi 10 buah). Ulangi hingga adonan habis.
6. Kembangkan adonan di lemari proofing hingga tinggi adonan sekitar setengah centimeter dari cetakan.
7. Oles adonan dan panggang hingga matang.
8. Angkat dan dinginkan. Kemudian belah dan isi dengan bahan olesan.
9. Sajikan masing-masing 2 buah.

**Hasil untuk 8 loyang (ukuran 24 x 12 x 5 cm).**

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

