

Roti Gulung Pisang



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN ROTI:

• Tepung terigu KANTIL	500 gr
• Gula pasir	100 gr
• Ragi instan	7 gr
• Susu bubuk	5 gr
• Air es	225 gr
• Telur	1 butir
• Bread improver	4 gr
• Emulsifier	4 gr
• Mentega	60 gr
• Garam	5 gr
• Pasta moka	1 sdm
• Pisang raja	6 buah

BAHAN CAKE:

• Tepung terigu SOKA	150 gr
• Gula pasir	125 gr
• Kuning telur	12 butir
• Putih telur	5 butir
• Emulsifier	1,5 sdt
• Maizena	20 gr
• Susu bubuk	15 gr
• Keju parut	100 gr
• Mentega, lelehkan	150 gr
• Esen vanilla	1,5 sdt



CARA MEMBUAT:

1. Roti: campur semua bahan kecuali garam dan mentega, uleni hingga $\frac{3}{4}$ kalis setelah itu tambahkan mentega dan garam. Kembangkan selama 30 menit, kempiskan adonan, potong adonan seberat 40 gram hingga adonan habis, bulatkan dan diamkan selama 15 menit.
2. Ambil satu bulatan adonan, tipiskan letakkan pisang salah satu ujungnya gulung dan padatkan.
3. Letakkan dua buah gulungan roti dalam loyang berukuran 18 x 10 x 9,5 cm, bersemir margarin, diamkan hingga mengembang selama kurang lebih 40 menit.
4. Cake: campur semua bahan, kecuali mentega cair dan keju parut, kocok hingga kental.
5. Tuang mentega dan aduk perlahan dengan sendok kayu hingga rata.
6. Tuang adonan cake ke dalam loyang berisi roti hingga $\frac{3}{4}$ tinggi cetakan, taburi dengan keju parut.
7. Panggang dalam oven suhu 180 °C hingga matang, angkat dan dinginkan.
8. Potong dan sajikan.

Hasil untuk 4 loyang.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

