

Arem-Arem Roti Tawar



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

• Roti tawar, tanpa kulit, suwi-suwir	10 lembar
• Santan, dari ½ butir kelapa	250 ml
• Garam	½ sdt
• Telur, kocok lepas	2 butir
• Daun pisang untuk bungkus	secukupnya

BAHAN ROTI TAWAR:

• Tepung terigu KANTIL	500 gr
• Gula pasir	35 gr
• Ragi instan	5 gr
• Susu bubuk	15 gr
• Mentega putih	25 gr
• Garam	7 gr
• Bread improver	5 gr
• Air	250 gr

BAHAN DADAR:

• Telur, dikocok lepas	2 butir
• Garam	½ sdt
• Minyak goreng	1 sdm

BAHAN ISI:

• Daging giling	200 gr
• Wortel, diparut	100 gr
• Daun salam	2 lembar
• Garam	1 sdt
• Minyak untuk menumis	2 sdm

BAHAN BUMBU HALUS:

• Bawang merah	7 butir
• Bawang putih	5 siung
• Kemiri, disangrai	3 butir
• Merica	½ sdt



CARA MEMBUAT:

1. Roti tawar: Campur semua bahan, kecuali mentega putih dan garam, aduk hingga setengah kalis. Setelah itu masukkan garam dan mentega putih, aduk hingga kalis.
2. Potong adonan seberat 225 gr, bulatkan dan istirahatkan selama 10 menit.
3. Pipihkan adonan, gulung, masukkan dalam loyang sandwich ukuran 31 x 12 x 12 cm sebanyak 4 bulatan adonan.
4. Biarkan mengembang optimal, oven dengan suhu 220 °C hingga matang. Sisihkan.
5. Setelah dingin, potong roti tawar, buang kulitnya dan suwir-suwir, sisihkan.
6. Dadar: aduk rata bahan dadar, buat dadar tipis di teflon dadar kecil, sisihkan.
7. Aduk rata roti tawar, santan dan garam masak sampai menggumpal, angkat dan dinginkan, tambahkan telur dan aduk rata.
8. Isi: panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam dan lengkuas sampai harum, tambahkan daging giling, aduk sampai berubah warna, masukkan wortel dan garam, masak sampai matang.
9. Ambil selembar daun pisang, alasi dengan dadar sendokan campuran roti tawar, sendokan isi, dan di gulung.
10. Bungkus daun pisang, semat dengan lidi, kukus 15 menit sampai matang.

Hasil untuk 15 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

