

ROTI LIPAT



PT MANUNGGA PERKASA

Bahan:

- | | | | |
|----|----------------------|------|----|
| 1. | Tepung terigu KANTIL | 1000 | gr |
| 2. | Ragi | 12 | gr |
| 3. | Gula pasir | 250 | gr |
| 4. | Susu bubuk | 10 | gr |
| 5. | Margarin | 150 | gr |
| 6. | Garam | 8 | gr |
| 7. | Improver | 5 | gr |
| 8. | Air | 500 | ml |

• Krim isian:

- | | | | |
|----|-------------------|-----|-----|
| 1. | Gula halus | 150 | gr |
| 2. | Margarin | 100 | gr |
| 3. | Mentega putih | 100 | gr |
| 4. | Susu kental manis | 2 | sdm |

• Bahan pelengkap :

1. Coklat ceres warna warni
2. Coklat ceres
3. Keju, parut



Cara Membuat:

1. Krim isian : kocok semua bahan hingga lembut dan mengembang. Sisihkan.
2. Roti: campur semua bahan kering, kecuali garam, aduk rata. Tambahkan air aduk hingga setengah kalis.
3. Sambil trus diaduk, tambahkan margarin dan garam, lanjutkan pengadukan hingga kalis. Angkat, bulatkan dan istirahatkan selama 10 menit.
4. Bagi adonan dan timbang seberat 60 gr, bulatkan. Lakukan hingga adonan habis. Istirahatkan 10 menit.
5. Ambil adonan, pipihkan, dan tata pada loyang yang dialasi dengan silpat.
6. Kembangkan dalam proofing box $\pm$ 3 jam hingga mengembang optimal.
7. Oven pada suhu 200°C selama $\pm$ 25 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.
8. Cara penyajian :ambil 1 buah roti, lipat. Poles bagian tengah hingga terlihat bagian pinggirnya. Tabur dengan ceres atau keju tergantung selera.
9. Roti siap dihidangkan

Hasil : untuk 30 gr.

**REKOMENDASI TEPUNG
YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

