

ROTI KASUR



PT MANUNGGAL 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
9. Telur untuk poles	1 butir



Bahan isi :

- Selai berbagai rasa untuk kombinasi
- Keju

Cara Membuat :

1. **Roti:** campur semua bahan kering, kecuali garam, aduk rata. Tambahkan air aduk hingga setengah kalis.
2. Sambil trus diaduk, tambahkan margarin dan garam, lanjutkan pengadukan hingga kalis.
3. Bulatkan dan istirahatkan selama 10 menit.
4. Bagi adonan dan timbang seberat 30 gr, bulatkan. Lakukan hingga adonan habis. Istirahatkan 10 menit.
5. Ambil adonan, isi dengan selai atau keju, variasi kombinasi sesuai selera. Tata pada loyang ukuran 24 x 24 x 6 cm, isi dengan 16 buah.
6. Kembangkan dalam proofing box \pm 3 jam hingga mengembang optimal.
7. Poles bagian atas adonan roti dengan telur, Oven pada suhu 200°C selama \pm 35 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan.

Hasil : untuk 4 loyang.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

