

Roti Sobek Isi Asem Mbawang



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan:

1.	Terigu KANTIL	1000	gr
2.	Ragi	20	gr
3.	Air	±390	gr
4.	Garam	10	gr
5.	Gula pasir	250	gr
6.	Susu bubuk	50	gr
7.	Mentega	75	gr
8.	Margarine	75	gr
9.	Kuning telur	3	butir
10.	Telur utuh	2	butir
11.	Improver	5	gr

❑ Bahan isi (masak hingga mengental):

• Mangga mbawang, blender	1000	gr
• Gula pasir	500	gr

❑ Bahan pelengkap:

- Pewarna merah, kuning, hijau
- Wijen untuk taburan
- Telur untuk polesan
- Madu



Cara Membuat:

1. Aduk semua bahan kering hingga rata, masukkan air dan telur, aduk rata kembali.
2. Masukkan mentega dan margarine, aduk rata, tambahkan garam, aduk hingga kalis.
3. Angkat, haluskan sebentar menggunakan mesin doughbreak.
4. Ambil 3 potong adonan, masing – masing berat 200 gr, beri warna masing – masing, merah, kuning dan hijau.
5. **Adonan putih:** timbang masing – masing seberat 50 gr, isi dengan selai mangga mbawang, bulatkan.
6. Tata pada loyang ukuran 26 x 26 x 7 cm yang sudah dipoles margarine, masing – masing loyang beri 9 buah adonan.
7. Untuk adonan yang diberi warna, bentuk kepiting untuk tiap warnanya, tata secara diagonal di atas adonan putih.
8. Masukkan dalam proofing box, kembangkan selama ± 3 jam, hingga mengembang.
9. Poles permukaan roti dengan telur ketika siap oven. Tabur bagian atas roti adonan putih menggunakan wijen.
10. Oven dengan api suhu 200° C 20 menit hingga matang.
11. Poles menggunakan madu ketika keluar dari oven. Siap dihidangkan.

Hasil: untuk 3 buah.

**REKOMENDASI TEPUNG
YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

