

Wool Roll Bread



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN:

- | | |
|-------------------------------|------------|
| • Tepung terigu KANTIL | 900 gr |
| • Gula pasir | 90 gr |
| • Ragi instan | 3 gr |
| • Susu cair | 250 ml |
| • Kuning telur | 45 gr |
| • Whipped cream cair | 400 ml |
| • Garam | 3 gr |
| • Isian coklat | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Campur tepung terigu, ragi dan gula pasir, aduk hingga tercampur rata.
2. Tambahkan susu cair, whipped cream cair, telur, dan garam aduk hingga kalis.
3. Angkat dan timbang adonan seberat 80 gram.
4. Pipihkan dan buat pola garis di ujung adonan.
5. Isi dengan isian coklat.
6. Gulung adonan dan letakkan 5 buah adonan pada loyang bulat diameter ± 20 cm.
7. Kembangkan adonan selama $\pm 45-60$ menit, poles dengan susu cair, panggang hingga matang selama ± 30 menit.
8. Keluarkan dari oven dan poles madu/ kuning telur, sehingga mengkilat.

Hasil untuk 4 loyang.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

