

Banana Choco Bread



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN:

- | | |
|-------------------------------|------------|
| • Tepung terigu KANTIL | 355 gr |
| • Susu cair | 180 gr |
| • Susu kental manis | 115 gr |
| • Ragi | 6 gr |
| • Butter | 30 gr |
| • Coklat pasta | secukupnya |
| • Filling: | |
| • Selai coklat | secukupnya |
| • Pisang raja madu | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Campur susu cair dan susu kental manis lalu beri ragi, aduk rata. Masukkan terigu **KANTIL**, uleni atau mixer hingga setengah kalis, masukkan garam dan butter, uleni hingga kalis elastis.
2. Bagi adonan menjadi 2 bagian, 1 bagian biarkan putih yang 1 diberi coklat pasta, uleni sampai rata.
3. Bulatkan dan istirahatkan selama 30 menit.
4. Kempiskan adonan uleni sebentar, keluarkan semua gelembung udara. Masing-masing adonan bagi menjadi 8 x 40 gram, bulatkan. Istirahatkan 10 menit.
5. Ambil 1 putih dan 1 coklat, gilas memanjang, lalu sandingkan berdempetan, potong-potong jangan sampai putus, beri filling, lalu tutup, bentuk model tikar. Istirahatkan 1-2 jam atau sampai mengembang double in size.
6. Panggang oven suhu 175 °C api atas bawah 20–25 menit atau sampai matang, sesuaikan oven masing-masing).
7. Setelah matang keluarkan dari loyang.

Hasil untuk 8 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

