

# Banana Choco Bread



PT MANUNGGA PERKASA

## BAHAN:

• Tepung terigu <b>KANTIL</b>	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 cokelat 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 cokelat, gilas memanjang, lalu sandingkan berdempatan, 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**

