

HOT DOG TUNA MUSHROOM



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN ROTI :

Tepung terigu KANTIL	1000 gr
Ragi instan	20 gr
Improver	5 gr
Gula pasir	250 gr
Susu bubuk	50 gr
Telur utuh	3 butir
Kuning telur	2 butir
Margarine	75 gr
Butter	75 gr
Garam	10 gr
Susu cair	100 ml
Air	240 ml

BAHAN ISI :

Minyak goreng untuk menumis	6 sdm
Bawang Bombay, cincang halus	2 buah
Bawang putih, cincang halus	4 siung
Tepung terigu DAHLIA	4 sdt
Tuna kaleng	3 kaleng (@ 140 gram)
Jamur champignon, iris halus	1 kaleng
Saus tomat	8 sdm
Saus sambal	2 sdm
Garam	2 ½ sdt
Merica bubuk	2 sdt
Cabai bubuk	2 sdt
Gula pasir	1 sdm
Air	400 ml
Beef burger	6 lembar
Blue cheese salad dressing	50 ml



BAHAN PELENGKAP :

Mayonaise, Saus sambal, Saus tomat, Thousand island, Lettuce, Tomat, iris

secukupnya

CARA MEMBUAT :

1. Campur terigu K dengan gula pasir, ragi instant, improver dan susu bubuk. Aduk rata.
2. Tambahkan air dan telur, aduk hingga air tersedap semua.
3. Masukkan margarin , aduk rata. Terakhir masukkan garam dan aduk lagi hingga adonan benar-benar kalis .
4. Angkat adonan dan bulatkan, tutup dengan plastik dan istirahatkan ±10 menit.
5. Bagi adonan @ 50 gram, bulatkan dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Bentuk sesuai selera dan beri isi disesuaikan dengan bentuknya.
7. Letakkan di atas loyang yang telah dioles margarin.
8. Kembangkan adonan dan ditutup plastik dan biarkan mengembang hingga membesar dua kali besar semula (selama ±3½ - 4 jam).
9. Poles dengan telur (campuran kuning telur, sedikit air dan sedikit garam, kemudian dikocok rata).
10. Panggang dalam oven suhu ±200oC sampai kecoklatan selama ±20 menit. Dinginkan.
11. Penyajian: belah roti memanjang (tidak sampai putus), oles permukaan potongan menggunakan thousand island.
12. Tata daun lettuce, tomat, bahan isi secukupnya, kemudian coret dengan mayones, saus tomat dan saus sambal di atas roti.
13. Siap dihidangkan

Hasil untuk ±30 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

