

ROTI KEJU DAGING ASAP TABUR PARMESAN



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan biang:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. Tepung terigu KANTIL | 200 gram |
| 2. Ragi instan | 1 ½ sdt (4.5 gram) |
| 3. Air es | 125 ml |

Bahan roti:

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Tepung terigu KANTIL | 300 gram |
| 2. Ragi instan | ½ sdt (1.5 gram) |
| 3. Gula pasir | 100 gram |
| 4. Kuning telur | 1 btr |
| 5. Telur, utuh | 1 btr |
| 6. Susu cair | 50 ml |
| 7. Air es | 60 ml |
| 8. Margarine | 75 gram |
| 9. Garam | 1 sdt (5 gram) |

Bahan isi:

- | | |
|----------------------------------|----------|
| 1. Susu cair | 150 ml |
| 2. Cream cheese | 100 gram |
| 3. Tepung DAHLIA | 30 gram |
| 4. Maizena | 5 gram |
| 5. Kuning telur | 1 butir |
| 6. Garam | ½ sdt |
| 7. Kucai, iris | 1 sdm |
| 8. Daging asap, potong kotak | 5 lembar |
| 9. Keju ceddar, parut | 30 gram |
| 10. Cabai bubuk | 1 sdt |
| 11. Keju parmesan, untuk taburan | 2 sdm |



Cara Membuat :

1. Biang: campur tepung terigu dan ragi instant. Masukkan air, uleni sampai kalis. Diamkan selama 1 jam.
2. Isi: Larutkan tepung terigu dan maizena di dalam 50 ml susu cair (dari 150 ml susu cair). Sisihkan.
3. Panaskan sisa susu cair. Tambahkan cream cheese. Masak sampai larut. Masukkan larutan tepung terigu, kuning telur, dan garam. Masak sampai meletup – letup. Masak sampai matang, dinginkan.
4. Roti: campur terigu KANTIL dengan biang, gula pasir dan ragi instant. Uleni rata. Tambahkan telur, susu cair, dan air es sambil terus diuleni sampai kalis. Tambahkan daging asap, keju cedar parut dan kucai.
5. Masukkan margarine dan garam. Uleni sampai kalis. Diamkan selama 30 menit dalam lemari es.
6. Kempiskan adonan. Giling memanjang. Oles 2/3 bagian adonan dengan bahan isi. Taburkan cabe bubuk. Lipat bagian yang tidak dioles bahan isi ke arah tengah. Giling lagi memanjang. Lakukan lipatan yang sama 2 kali lagi.
7. Giling lagi adonan setebal 1 cm. Potong panjang 30 x 1 cm
8. Puntir adonan. Gulung seperti obat nyamuk. Letakkan di cup kertas lebar yang berlapis plastic.
9. Diamkan 90 menit sampai mengembang. Oleskan susu cair, taburi dengan keju parmesan.
10. Oven selama ±15 menit dengan api bawah suhu 190°C sampai matang.

Hasil untuk: ± 25 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

