

Bahan Bapao :

Air	460 ml
Ragi	15 gram
Tepung terigu RAFLESIA	1000 gram
Baking powder	15 gram
Gula pasir	80 gram
Mentega putih	20 gram
Irisan daun seledri	secukupnya

Bahan isi:

Daging ayam, kukus, suwir	500 gram
Kacang polong	100 gram
Bawang Bombay, cincang	1 buah
Bawang putih, cincang halus	5 buah
Saus tomat	5 sdm
Saus sambal	3 sdm
Garam	1 sdt
Merica hitam kasar	1 sdt
Gula pasir	1 sdm
Air	100 gram
Kaldu blok rasa ayam	1 buah
Maizena, larutkan dgn 1 sdm air	2 sdt
Minyak untuk menumis	3 sdm



Cara Membuat :

1. Isi, panaskan minyak. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan suwiran daging ayam dan kacang polong. Aduk rata, masukkan saus tomat dan saus sambal. Aduk rata.
2. Tambahkan garam, merica hitam kasar, gula pasir dan kaldu blok. Aduk rata, tuang air, aduk kemudian masukkan larutan maizena. Masak sampai meresap.
3. Bapao, larutkan air dengan ragi. Campur terigu RAFLESIA dengan bahan – bahan kering, aduk rata lalu tuang larutan air dan ragi ke dalam bahan kering. Aduk rata, lalu tambahkan mentega putih dan irisan daun seledri.
4. Aduk hingga setengah kalis. Istirahatkan adonan $\pm$ 10 menit dengan ditutup plastic.
5. Roll adonan hingga halus dan kalis.
6. Timbang masing – masing 40 gram, bentuk bulat. Diamkan 10 menit.
7. Giling adonan, isi dengan bahan isi. Gulung setengah bagiannya, sisanya diiris 6 bagian
8. Lipat setiap dua potongan menyilang. Gulung. Letakkan di kertas bapao. Diamkan selama 1 ½ - 2 jam hingga mengembang sempurna.
9. Kukus 12 menit dengan api sedang sampai matang

Hasil untuk: $\pm$ 35 buah

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

