

BAHAN PIZZA BUN:

• Tepung terigu KANTIL	600 gr
• Gula pasir	50 gr
• Ragi instan	10 gr
• Susu bubuk	25 gr
• Improver	3 gr
• Minyak sayur	20 gr
• Garam	12 gr
• Air	300 gr

BAHAN ISIAN:

• Smoked beef (diiris)	60 gr
• Mix vegetable	100 gr
• Saus tomat	100 gr
• Saus cabai	50 gr
• Keju mozzarella parut	100 gr



CARA MEMBUAT:

1. Campur terigu KANTIL dengan gula pasir, ragi instan, improver dan susu bubuk. Aduk rata. Tambahkan air, susu cair dan minyak sayur, aduk hingga semua tercampur. Terakhir masukkan garam dan aduk lagi hingga adonan benar-benar kalis.
2. Angkat adonan dan bulatkan, tutup dengan plastik dan istirahatkan ±10 menit.
3. Bagi adonan @ 80 gram, bulatkan dan istirahatkan selama 10 menit.
4. Pipihkan dua adonan dengan rolling pin, kemudian tambahkan saus tomat dan saus pedas, mixed vegetable dan irisan smoked beef, terakhir tambahkan parutan keju mozzarella.
5. Tutup dengan adonan pizza kedua.
6. Rekatkan bagian ujung-ujung adonan dan potong-potong memanjang.
7. Pelintir setiap potongan hingga membentuk pilinan.
8. Letakkan di atas loyang dan poles dengan eggwash (telur yang dikocok).
9. Panggang dalam oven ±200°C hingga matang kecoklatan.
10. Angkat. Siap disajikan.

Hasil untuk 20 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

