



Roti

Bilik » Dapur | Ahad, 29 Agustus 2010 20:55

Penulis : Seriyawati

Bahan

- # 280 gr tepung terigu protein tinggi.
- # 50 gr butter.
- # 3 sendok osaji gula halus.
- # 2 sendok osaji susu krim bubuk.
- # 1 sendok osaji garam.
- # 1/2 butir telur (+- 25 gr).
- # 150 ml air/
- # 1 sendok osaji dry yeast/ragi.

Catatan : Bila tak ada susu krim, bisa diganti dengan susu cair 70 ml, lalu mengurangi jumlah air menjadi 80 ml.

Cara Membuat

- # Aduk tepung, ragi, dan garam.
- # Tambahkan telur dan gula, uleni sampai rata.
- # Tuangkan susu sedikit demi sedikit sambil terus diuleni sampai kalis.
- # Bila sudah kalis, tambahkan margarin. Uleni kembali sampai kalis.
- # Bagi menjadi 12 bagian, bentuk bulat. Biarkan selama +- 15 menit sambil ditutupi serbet basah.
- # Bentuk lonjong panjang, tutup lagi dengan serbet basah atau wrap selama +- 10-15 menit.
- # Bentuk sesuai selera. Bentuk puntir atau apa saja, dibelah tengahnya, diisi mayones, dan taburi dengan serori kering. Karena ini resep roti butter roll, jadi pipihkan bentuk lonjong tadi, lalu gulung ke arah depan.
- # Semir dengan kuning telur secara merata.
- # Bakar dalam oven 170-180 derajat celsius selama 20 menit (ada kemungkinan berbeda sesuai merk oven).