

#01

Pilih
Menu

Roti Bebas Gula

Sugar Free Bread

Pilihan menu ini membuat roti tanpa menggunakan gula. Roti ini sangat cocok bagi anda yang menghindari gula dalam diet sehari-hari. Roti sehat yang mudah dibuat ini dapat menjadi pilihan yang sehat dan nikmat untuk anda.



Resep dan Bahan - Bahan

Air	320 g
Butter/Lemak	36 g
Garam	½ sk
Susu Bubuk	4 sb
Terigu Cakra Kembar	500 g
Ragi Instant	2 sk



Cara Membuat French Bread

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.

- 1 Masukkan : air + butter + garam + susu bubuk + terigu dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**.
- 2 Pilih Menu **1. BASIC BREAD** tekan tombol **WEIGHT** dan pilih resep yang dibuat 1000 g. tekan tombol **BURNING COLOR** untuk tingkat warna roti.
- 3 Tekan tombol **START** maka pengaduk akan mencampur semua bahan-bahan.
- 4 Tutuplah Cover **Mastoso Bread Maker BM - 77**, Waktu yang ditampilkan akan terus berkurang hingga proses pemanggangan selesai. alarm akan berbunyi bila roti sudah selesai dipanggang
- 5 Tekan dan tahan tombol **START** untuk menghentikan fungsi **KEEP WARM** / menghangatkan. Cabut Steker Listrik. Roti dapat segera dikeluarkan. Letakkan roti pada kawat besi agar uap panas dapat keluar dari segala arah selama ± 25 menit.

- Agar roti tetap lembut, simpanlah dalam kantong plastik atau kemasan yang tertutup rapat.