



## Roti Cappuccino

# Cappuccino Bread

Dengan menu ini, roti yang dihasilkan tidak hanya lembut, tapi memberikan aroma khas kopi yang menyegarkan. Roti ini sangat cocok dinikmati di pagi hari sebelum memulai aktivitas. Aktifkan penunda waktu, agar saat bangun dipagi hari, roti ini baru saja selesai dipanggang dan aroma cappuccino yang nikmat memenuhi ruangan rumah anda.



## Resep dan Bahan - Bahan

Air	250 g
Butter/Lemak	48 g
Garam	½ sk
Gula	2 sb
Terigu Cakra Kembar	400 g
Ragi Instant	1 sk
Susu Bubuk	4 sb
Kopi Cappucino Instan	2 sachet



## Cara Membuat French Bread

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

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

- 1 Masukkan: air + butter + garam + gula + susu + terigu + ragi dan kopi instan sesuai takaran **secara berurutan**.
- 2 Pilih Menu **2. FRENCH 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.