



Roti Perancis

French Bread

Pembuatan French Bread ini menambahkan waktu dalam proses menguleni dan fermentasinya sehingga dihasilkan roti dengan tekstur sempurna dan lebih kenyal. Roti ini dapat dibuat setiap saat sebagai camilan yang enak dan sehat. Taburi dengan aneka topping kesukaan anda untuk menambah variasi dan kenikmatan roti buatan anda



Resep dan Bahan - Bahan

Air	250 g
Butter/Lemak	48 g
Garam	$\frac{3}{4}$ sk
Gula	4 sb
Susu Bubuk	4 sb
Terigu Cakra Kembar	400 g
Ragi Instant	1 sk



Cara Membuat French Bread

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

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

- 1 Masukkan : air + butter + gula + garam + susu bubuk + terigu dan ragi 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.
- 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 \pm 25 menit.

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