



## Roti Kismis

# Raisin Loaf

Kismis bersifat antioksidan dan tinggi serat. Roti kismis ini menambah variasi roti bergizi yang dapat anda buat dengan Mastoso BreadMaker BM-77. Kismis ini akan menambah kenikmatan roti sehat anda.



## Resep dan Bahan - Bahan

Air	250 g
Butter/Lemak	48 g
Garam	½ sk
Gula	4 sb
Terigu Cakra Kembar	400 g
Ragi Instant	1 sk
Kismis	125 g



## Cara Membuat French Bread

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

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

- 1 Basahi Kismis dengan sedikit air dan masukkan kedalam wadah **Automatic Nut Dispenser**
- 2 Masukkan: air + butter + garam + gula + susu + terigu dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**.
- 3 Pilih Menu **2. FRENCH BREAD** tekan tombol **WEIGHT** dan pilih resep yang dibuat 1000 g. tekan tombol **BURNING COLOR** untuk tingkat warna roti.
- 4 Tekan tombol **START** maka pengaduk akan mencampur semua bahan-bahan.
- 5 Sebelum proses menguleni selesai, akan terdengar suara alarm dan pintu Auto matic Nut Dispenser akan terbuka secara otomatis dan kismis akan dimasukkan kedalam campuran adonan.
- 6 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
- 7 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.