



## Roti Wijen

# Sesame Seed Loaf

Wijen meskipun kecil tetapi memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Wijen mengandung kalsium, fosfor, dan zinc yang dibutuhkan tubuh. Wijen mengandung serat yang baik untuk menurunkan kolesterol serta mencegah tekanan darah tinggi. Dengan membuat roti wijen, kita mendapatkan energi yang diperoleh dari karbohidrat dan semua manfaat sehat dari wijen.



## 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
Susu Bubuk	4 sb
Wijen	4 sb



## 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 dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**. Dan masukkan wijen ke dalam wadah **Automatic Nut Dispencer**.
- 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 Sebelum proses menguleni selesai, akan terdengar suara alarm dan pintu Automatic Nut Dispencer akan terbuka secara otomatis dan wijen akan dimasukkan kedalam campuran adonan.
- 5 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
- 6 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.