



Roti Gandum Kismis

Raisin Whole Wheat

Roti gandum ini sangat bermanfaat bagi kesehatan. Dengan adanya kandungan gandum utuh dan kulit gandum makan roti ini mengandung lebih banyak serat dan vitamin E. Dengan indeks glikemik yang rendah serta karbohidrat yang lebih tinggi maka menyediakan energi lebih banyak. Roti gandum sangat baik sebagai sarapan pagi dan camilan diantara jam makan.



Resep dan Bahan - Bahan

Air	276 g
Butter / Lemak	48 g
Garam	¾ sk
Gula	3 sb
Susu Bubuk	2 ½ sb
Terigu Cakra Kembar	350 g
Tepung Whole Wheat	50 g
Bran	15 g
Ragi Instant	1 ½ sk
Kismis	160 g

PERINGATAN : Ragi tidak boleh bersentuhan langsung dengan AIR



Cara Membuat Roti Gandum Kismis

• Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

- ⊗ Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.
- ① Masukkan : air + butter / lemak + gula + garam + bran + whole wheat + terigu dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**.
- ② Pilih Menu **3. WHOLE WHEAT** 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 bahan-bahan.
- ④ Tutuplah Cover **Mastoso Bread Maker BM - 77**, dan masukkan kismis pada wadah **Automatic Nut Dispenser**. Maka kismis akan otomatis dicampurkan dalam adonan, dan akan meneruskan proses fermentasi dan pemanggangan.
- 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.



HATI - HATI WADAH ROTI YANG PANAS !!!

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