



Roti Manis

SWEET BREAD

Roti manis yang wangi ini sangat nikmat dimakan langsung. Dengan adanya tambahan telur maka meningkatkan nilai gizi roti. Sweet Bread yang sehat ini akan menjadi sarapan bernutrisi bagi seluruh keluarga.

**Resep dan Bahan - Bahan**

	500 g	750 g	1000 g
Air + Telur	176 g	211 g	275 g
Butter / Lemak	22 g	33 g	45 g
Garam	¼ sk	½ sk	½ sk
Gula	3 sb	4 sb	5 sb
Susu Bubuk	1 sb	2 sb	2 sb
Terigu Cakra Kembar	300 g	360 g	450 g
Ragi Instant	1 sk	1 sk	1 sk

PERINGATAN : Ragi tidak boleh bersentuhan langsung dengan AIR

**Cara Membuat Roti Manis**

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

- (*) Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.
- ① Masukkan : air + butter / lemak + gula + garam + susu + terigu dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**.
- ② Pilih Menu **4. SWEET BREAD** tekan tombol **WEIGHT** dan pilih resep yang dibuat 500 g, 750 g, dan 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**, Waktu yang ditampilkan akan terus berkurang hingga proses pemanggangan selesai. alarm akan berbunyi bila roti 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.



HATI - HATI WADAH ROTI YANG PANAS !!!

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