



Roti Susu

Milky Loaf

Roti yang dihasilkan dari menu ini memiliki aroma susu yang nikmat. Dengan kandungan susu segar cair, semua manfaat susu dan roti menjadi lengkap. Roti ini menjadi sumber karbohidrat, kalsium dan vitamin yang diperlukan tubuh untuk beraktivitas secara maksimal.



Resep dan Bahan - Bahan

Susu Cair	300 g
Butter/Lemak	48 g
Garam	½ sk
Gula	1 sb
Terigu Cakra Kembar	400 g
Ragi Instant	1½ sk



Cara Membuat French Bread

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

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

- 1 Masukkan: susu cair + butter + garam + terigu dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**.
- 2 Pilih Menu **4. SWEET 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. alarm akan berbunyi bila roti sudah 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.

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