

## Roti isi Coklat

# Melty Chocolate Bread

Roti dengan isian coklat ini merupakan kreatif yang sangat nikmat dan asyik untuk dibuat. proses pencampuran, menguleni, dan fermentasi akan dilakukan oleh **MASTOSO Bread Maker BM -77**, adonan dapat kita isi dengan berbagai macam bahan isi sesuai selera. Dengan cara ini kita dapat berkreasi dengan berbagai macam isi roti tanpa pernah merasa bosan.



## Resep dan Bahan - Bahan

Air + 1 Telur	240 g
Butter / Lemak	40 g
Garam	½ sk
Gula	4 sb
Susu Bubuk	3 sb
Terigu Cakra Kembar	380 g
Terigu Segitiga Biru	42 g
Ragi Instant	1 ½ sk
Coklat Meses	200 g

**PERINGATAN** : Ragi tidak boleh bersentuhan langsung dengan AIR



## Cara Membuat Roti Isi Coklat

- Panduan petunjuk 3 tahap mudah membuat roti

- ⊛ Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.
- ① Masukkan : telur + air + butter / Lemak + gula + garam + susu bubuk + terigu dan ragi sesuai takaran **secara berurutan**.
- ② Pilih Menu **14. Dough** tekan tombol **START** Pengaduk akan mencampurkan bahan-bahan.
- ③ Setelah proses mencampurkan dan menguleni selesai, alarm akan berbunyi. Dengan adonan tetap di dalam wadah roti, pilih menu **15. FERMENT & BAKE** set waktu 30 menit. tekan **START** untuk memulai proses mengembangkan adonan tahap 1.
- ④ Setelah proses fermentasi selesai, keluarkan adonan. Bagi adonan menjadi 2 bagian kemudian bulatkan. diamkan selama 10 menit
- ⑤ Gilas adonan ke arah atas dan bawah.
- ⑥ Taburi dengan coklat atau isi lain yang ingin anda masukan.
- ⑦ Gulung adonan dan tekan bagian sambungan agar adonan tidak terlepas
- ⑧ **Lepaskan Pengaduk dari Wadah Roti**. masukan kembali adonan yang telah berisi coklat ke dalam wadah roti. Lakukan lagi untuk adonan lainnya.

- ⑨ Masukkan wadah roti ke dalam *MASTOSO Bread Maker BM - 77* lalu tutup cover.
- ⑩ Pilih Menu **15. FERMENT & BAKE** . Tekan **BURNING COLOR** pilih Medium. tekan **START** untuk memulai proses mengembangkan dan memanggang.
- ⑪ Waktu pemanggangan akan terus berkurang hingga selesai proses. Alarm akan berbunyi saat roti selesai di panggang.
- ⑫ 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.