

#

15

Pilih
Menu

Mengembangkan Adonan

Bake & Ferment

Menu **15. BAKE & FERMENT** merupakan bagian dari menu kreatif yang sangat berguna. Dengan menu ini, Mastoso Bread Maker BM-77 dapat digunakan sebagai Proofer yang mengembangkan adonan dengan mengatur suhu ideal dalam proses fermentasi. Waktu fermentasi dapat ditentukan sesuai keinginan anda. Setelah proses mengembangkan adonan selesai, selanjutnya langsung akan dipanggang.



Proses Tahapan Bake & Ferment

- 1 Masukkan adonan yang akan difermentasi dan dipanggang.
- 2 Pilih menu **15. BAKE & FERMENT**, lalu tentukan waktu fermentasi dan pemanggangan.
- 3 Tekan **START** dua kali untuk memulai. Tunggu hingga proses selesai.
- 4 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.