



# Rendang Cheese Bread

10 porsi



## Bahan-bahan

### Bahan Roti

Tepung protein medium	300 gr
Tepung protein tinggi	700 gr
Blue Band Master Original Margarine	150 gr
Air	450 gr
Ragi	20 gr
Gula	200 gr
Garam	15 gr
Susu bubuk	30 gr
Kuning telur	5 btr
Bread improver	5 gr

### Rendang Daging

Daging sapi, cincang	80 gr
Minyak	20 ml
Royco Bumbu Dasar Rendang	20 gr
Santan	200 ml
Cabe merah giling	20 gr
Daun jeruk	2 lbs
Daun kunyit	1 lbs
Royco Bumbu Pelezat Rasa Sapi	2 gr
Mozarella cheese	250 gr

## Cara pembuatan

### Membuat Adonan Roti

1. Campurkan bahan kering dan masukkan bahan basah.
2. Masukkan garam. Istirahatkan di meja 15 menit, setelah dipotong dan ditimbang istirahatkan lagi 15 menit.
3. Diamkan agar mengembang selama 90 menit.

### Membuat Rendang Daging

1. Panaskan minyak, tumis Royco Bumbu Dasar Rendang lalu masukkan cabe giling, tumis sampai harum.
3. Masukkan daging giling, tumis.
4. Masukkan semua bahan di atas, aduk sesekali.
5. Masak hingga bumbu mengental. Siap untuk disajikan.

### Membuat Rendang Cheese Bread

1. Isi roti dengan menggunakan rendang daging dan mozzarella cheese.
2. Panggang dengan suhu 180°C selama 15-17 menit.
3. Angkat dan siap untuk disajikan.