

Potato Bread



Potato Bread

70 porsi



= 175 porsi



Bahan-bahan

Air es	550 ml	Ragi instan	20 g
Tepung terigu protein tinggi	500 g	Bread improver	5 g
Tepung terigu protein sedang	500 g	Kuning telur	3 butir
Knorr Potato Flakes	200 g	Blue Band Margarine	150 g
Gula	200 g	Garam	15 g
Susu bubuk full cream	50 g		

Cara membuat

- 1 Campurkan dan aduk semua bahan kering kecuali garam, lalu secara bertahap tambahkan air diikuti dengan kuning telur, aduk merata.
- 2 Tambahkan margarin dan garam, aduk hingga membentuk adonan.
- 3 Istirahatkan adonan selama 15 menit, lalu potong-potong, timbang dan bentuk menjadi bola-bola.
- 4 Susun pada loyang panggang dan tutup dengan plastik wrap, istirahatkan selama 1 jam.
- 5 Panggang pada suhu 200°C hingga mengembang dan berwarna coklat keemasan.

Info lebih lanjut: ufs.com

