



50 min



Cheese Bun

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 250 g tepung protein tinggi
- 15 g gula kastor
- ¼ sdt garam
- 3 g ragi instan
- 55 g telur
- 100 ml susu
- 20 ml [SASA Santan Omega 3](#)
- 30 g mentega
- Shredded cheese

CARA MEMBUAT

1. Masukkan semua bahan kecuali mentega dan keju ke dalam mixing bowl, mixer hingga menjadi adonan.
2. Tambahkan mentega, mix kembali selama 20 menit dengan kecepatan sedang sampai kalis.
3. Diamkan adonan roti hingga mengembang 2x lipat.
4. Kempeskan adonan, bagi menjadi beberapa bagian, kemudian bulatkan.
5. Letakkan di dalam loyang, proofing selama 40-50 menit.
6. Jika sudah mengembang, gunting bagian atasnya, kemudian beri parutan keju.
7. Panggang roti dalam suhu 185C selama 15-17 menit



Melezatkan!

8. Angkat dan sajikan.