



50 min



Miffy Coconut Milk Bread

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 250 ml [Sasa Santan Omega 3](#)
- 1 butir telur
- 2¼ sdt ragi bubuk
- 437gr cup tepung serba guna
- 50 gr gula
- 1 sdt salt
- 4 tbsp butter/margarin
- Tambahan Minyak untuk olesan wadah
- Olesan 1 kuning telur

CARA MEMBUAT

1. Campurkan sasa santan omega 3, telur dan ragi bubuk, kocok hingga tercampur.
2. Masukkan bahan bahan kering, tepung, gula, garam lalu uleni hingga adonan tercampur rata lalu masukan butter dan uleni hingga kalis. jika adonan sudah bertekstur lembut, elastis dan saat ditarik ditipiskan tidak sobek, maka adonan sudah kalis.
3. Diamkan di wadah yg sudah diolesi minyak tipis agar tidak lengket, diamkan selama 30-1 jam hingga ukurannya mengembang 2 kali lipat.
4. Potong adonan menjadi beberapa bagian



Melezatkan!

- putih telur.
6. Panaskan oven disuhu 180c 18-20 menit sebelum adonan masuk, masukan adonan di oven, dan panggang hingga matang.