



Melezatkan!



60 min



Pizza Roll Sosis

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

BAHAN KULIT:

- 375 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- 10 gram Ragi Instant
- 1 sdt Cake Emulsifier
- 100 gram Gula Pasir
- 40 gram Susu Bubuk
- 4 butir Kuning Telur
- 400 ml Air
- 90 gram Margarine
- 1 sdt Garam

BAHAN ISI

- 2 sdm Margarine
- 1/2 buah Bawang Bombay, cincang halus
- 2 siung Bawang Putih, cincang halus
- 150 gram Daging Giling
- 1 sdt Italian Seasoning
- 150 gr Sasa Saus Tomat
- 2 sdm Sasa Saus Sambal Asli
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- Garam, Gula Pasir dan Merica bubuk secukupnya
- 7 buah Sosis Sapi
- 1 buah Paprika Merah, potong dadu kecil
- 1 buah Paprika Hijau, potong dadu kecil
- 100 gram Keju Mozzarella



Melezatkan!

- 1 butir Kuning Telur, untuk olesan

CARA MEMBUAT

- Isi : Panaskan margarine, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan daging giling, masak hingga berubah warna.
- Masukkan italian seasoning, Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal Asli, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, garam, gula pasir dan merica bubuk, aduk dan masak hingga matang, angkat.
- Kulit : campur dan aduk semua bahan lalu uleni hingga kalis, bulatkan adonan lalu diamkan selama 30 menit hingga mengembang.
- Kempiskan adonan lalu potong dan timbang adonan seberat 100 gr. Giling adonan, lalu masukkan saus daging, ratakan.
- Taburi dengan paprika merah, paprika hijau, dan keju mozarella. Letakkan satu buah sosis, gulung hingga padat dan rapih. Lakukan hal yang sama hingga bahan habis.
- Potong masing-masing adonan menjadi empat bagian, susun diatas loyang yang telah dioles margarine.
- Taburi dengan keju mozarella dan oles bagian pingirnya dengan kuning telur hingga rata.
- Panggang dalam oven dengan suhu 180° c, hingga pizza matang dan keju meleleh.
- Angkat dan siap dihidangkan selagi panas.