

Bun Burger

Sumber: My Resepi (Kak Yani)

Bahan : (6 biji) 250 g tepung roti

15 g butter

20 g gula (saya kurangkan 10g)

4 g garam

1 biji telur (saya tinggalkan sedikit putih untuk sapu atas roti)

170 ml susu (saya ganti dengan 2 sdb susu pekat dan air sejuk peti ais, jumlah sukatan campur dgn 1 biji telur = 170ml)

1 sudu kecil (3 g) dry yeast

bijian secukupnya

Cara :

Masukkan semua bahan-bahan kecuali bijan ke dalam mixer. Mix hingga elastik. Tutup dengan kain lembab dan biarkan naik 2x ganda. Tumbuk-tumbuk utk mengeluarkan angin. Bahagikan kepada 6. Buat bentuk bulat. Rehatkan selama 10 minit. Ambil sebiji roti. Tekan-tekan untuk mengeluarkan angin. Buat semula bentuk bulat. Ulang sampai habis dan susun doh di atas dulang yang di lapik baking paper. Biarkan lagi roti naik 2x ganda. Sapu atau semburkan permukaan roti dengan air. (Saya sapukan dengan putih telur yang dicampur dengan sedikit madu). Kemudian taburkan bijan. Bakar dengan suhu 180 C selama 12 - 13 minit dengan api atas bawah.