



JOBSHEET

*Membuat Rori
Manis*



BUDI MULIA DUA
CULINARY SCHOOL

1.

Bahan Adonan

No.	Bahan	Jumlah	Perlakuan
Bahan Adonan			
1.	Terigu Protein Tinggi	400 gram	
2.	Terigu Protein Sedang	100 gram	
3.	Sachet Susu Bubuk	1 sdm	
4.	Gula Pasir	125 sdm	
5.	Kuning Telur	1 butir	
6.	Instant Yeast	11 gram	
7.	Bread Improver	2 gram	
9.	Garam	7 gram	
10.	Air Es	250 cc	
11.	Margarin	65 gram	
12.	Butter	15 gram	
Filling			
1.	Mayonaise		
2.	Sosis		
3.	Pisang		
4.	Selai Nanas		
5.	Selai Stroberi		
6.	Keju Meises		

3.

Prosedur

1. Masukkan bahan kering tepung terigu protein tinggi, protein sedang, susu bubuk, instant yeast, bread improver, gula pasir, dan telur utuh pada kom mixer aduk hingga tercampur rata.
2. Tuang air es sedikit demi sedikit hingga adonan setengah kalis.
3. Saat adonan setengah kalis masukkan, mentega, margarin, dan garam. Aduk hingga kalis
4. Agar mengetahui adonan kalis maka cek dengan cara mengambil cuilan adonan dan rentangkan adonan. Apabila adonan saat direntangkan semakin elastis dan tidak robek maka adonan siap dipakai.
5. Ambil adonan dari kom mixer kemudian siapkan tepung untuk dusting.
6. Rounding adonan hingga bulat sempurna.
7. Istirahatkan adonan selama 30–60 menit.
8. Kempeskan adonan untuk menghilangkan udara dari adonan. Bagi dan timbang adonan sekitar 40 gram. Kemudian rounding kembali adonan.
9. Pipihkan dan bentuk adonan, kemudian isi adonan dengan berbagai macam topping .
10. Adonan yang sudah dibentuk dan diberi isian di proofing selama 30 menit pada lemari proofing. Alternatif lain cukup proofing adonan dengan ditutup plastic atau kain untuk mencegah Udara masuk adonan.

11. Olesi adonan dengan egg wash (susu dan telur)
12. Masukkan adonan pada oven dengan suhu 180 derajat celcius selama 15 menit.
13. Poles roti dengan butter agar lebih mengkilap.
14. Roti manis siap disajikan.