

Roti Canai

Bahan-Bahan:

3 cawan tepung gandum

1 biji telur

1/2 cawan susu segar

3 sudu besar minyak

3 sudu besar marjerin

Sedikit air untuk menguli

Cara:

Campur tepung, telur, susu dan marjerin hingga lembut sambil dicampur air sedikit-sedikit. Bahagikan pada ketul-ketul kecil dan perap dengan minyak masak. Biar semalaman. Canai dan leperkan nipis-nipis. Panaskan kuah dan goreng. Bila masak, angkat dan tepuk-tepuk. Makan bersama kari ikan, kuah dal dan sambal tumis.

Murtabak Krackers

Bahan-bahan

500 gram biskut tawar CREAM CRACKERS
1 besen air
8 biji telur (jika kurang, tambah lagi)
dikocak dengan sedikit garam dan lada putih
2 biji bawang besar, didadu kecil
3 biji lada merah, dirampai
3 biji lada hijau, dirampai
1 pokok daun sup, dirampai
1 pokok daun bawang, dirampai
1 loyang kek, sapu sekeliling dengan mentega, alas dasarnya dengan kertas kek
500 gram daging cincang, disanggar
1 sudu makan rata rempah kari
daging/rempah beriani siapkan dagingnya
Sedikit lada putih dahulu
Sedikit garam



Cara Persediaan

CARA UNTUK MASAK DAGING

Sanggar daging dengan rempah, garam dan lada putih. Angkat dan ketepikan.

CARA MELAPIS MURTABAK

Rendam beberapa keping biskut didalam air. Angkat perlahan-lahan dan tekap supaya airnya keluar. Atur didalam loyang. Ulang sehingga lapisan pertama berisi penuh dengan biskut.

Tabur rata diatas lapisan pertama biskut tersebut, sedikit daging. Tabur pula diatasnya sedikit hirisan lada merah dan hijau. Ini diikuti dengan bawang dadu dan hirisan daun sup dan daun bawang. Curah rata sekelilingnya sedikit telur.

Seterusnya buat lapisan kedua, dan ulang seperti yang dibuat untuk lapisan pertama. Buatlah beberapa lapisan, sehingga habis semua bahan-nya. Tetapi untuk lapisan terakhir, haruslah biskut sahaja diatas. Tuang sedikit telur diatas lapisan terakhir. Setelah lengkap semua lapisanya dibuat, barulah dibakar didalam ketuhar, dengan suhu 160 darjah sehingga masak. Setelah masak, keluarkan dari ketuhar. Biarkan sejuk, baru dikeluarkan dari loyang dan dipotong. Enak disajikan dengan sos cili dan tomato.

Sumber: Mami Asmah Laili

MILK LOAF

Sumber: Diana Arshad

Gambar Sumbangan: Diana Arshad

Bahan-bahannya

500 gram tepung roti

300 ml susu segar

2 sudu makan shortening

1 1/2 sudu teh garam

4 sudu besar gula caster

2 sudu teh yis

Cara-caranya

1. Masukkan semua bahan-bahan dalam breadmachine dan tekan setting BASIC.

Diana menggunakan MEDIUM crust, jadi kulit roti tidak terlalu cerah dan tidak terlalu gelap.

2. Selepas dibakar, sapu dengan mentega dan hidangkan panas2 bersama kopi/ teh. Sapu mentega, jam, peanut butter pun sedap.



French bread/Baguettes/Roti Perancis & Garlic paste

360g tepung roti
90g tepung halus
1 camt garam halus
1 camb gula
1 camt improver
1 camt softener
3 camt yis
Gaul bahan di atas hingga sehati

250g air
10g shortening

- 1) Bahan yang dah digaul diuli dengan air hingga menjadi doh licin.
- 2) Masukkan shortening dan uli lagi hingga doh betul2 licin dan tak melekat di tangan.
- 3) Bahagikan doh kepada 3 bahagian 240g each.
- 4) Bulatkan doh dan biarkan seketika 10 minit.
- 5) Canai doh kepada segiempat dan gulung doh. Biarkan rehat 45 minit.
- 6) Beruskan air 2 kali pada permukaan doh. Kelar sedikit doh dipermukaan.
- 7) Masukkan loyang berisi air pada bahagian bawah dan loyang berisi doh di bahagian atas (steam bake).
- 8) Bakar roti selama 12 minit pada suhu 190. Keluarkan loyang air. Terus membakar selama 10 minit lagi.

Untuk garlic paste

4 ulas bawang putih (tumbuk kasar) - boleh lebihkan ikut selera
1/4 camt serbuk lada hitam - boleh lebihkan ikut selera
1/4 camt garam
dried parsley secukupnya - boleh beli kat kedai bahan kuih
125g butter

Gaul semua bahan di atas hingga sehati.

Cara nak buat garlic bread.

- 1) Potong serong roti perancis tadi.
- 2) Sapu garlic paste dipermukaan roti.
- 3) Bungkus roti dengan aluminium foil dan bakar 180 hingga garing atau selama 15 minit.

DONUT SIFU SURIA

Sumber: Sifu Suria

Bahan A:

3 cawan tepung

3 tbsp tepung susu - guna yg dijual kat kedai bakery, as advised by sifu

3 tbsp shortening

3 tbsp gula pasir halus - saya biasa guna gula kaster

Bahan B:

200 ml air suam*

2 tsp instant yeast* - Kalau nak guna Mauri-pan, tak boleh perap lebih dr 1/2 jam - takut liat. Tak gitu, sifu???

20 ml air - sbg tambahan jika perlu

Cara menyediakannya:

Bancuh bahan B*, masukkan ke dalam bahan A. Masukkan air tambahan. Uli 5 minit, terus terap atau buat bulat-bulat, letak cheddar cheese di tengah-tengahnya. (utk 1 cawan tepung, saya dapat 8 donut & saya guna sliced cheddar cheese; 1 keping bahagikan pada 4 @ 6 @ 8 bahagian - ikut sukalah ye..).

Perap (selama lebih kurang 1/2 jam) then boleh goreng dengan api sederhana.

BLACKPEPPER CHICKEN FILLING

Bahan-bahannya

200 gm isi ayam - dipotong dadu
1 cawan sayur campur
2 sudu besar mentega
2 sudu besar tepung gandum
1/2 cawan atau lebih sikit susu segar
1 biji bawang besar - dipotong dadu
2 sudu besar minyak masak
1 sudu besar serbuk lada hitam (yang crack
fresh punya lagi sedap)
garam dan gula secukupnya



Cara-caranya

Perapkan isi ayam dengan serbuk lada hitam, garam dan gula. Tumis bawang besar hingga layu, masukkan ayam dan kacang hingga masak. Masukkan sayur campur. Kacau dan angkat.

Dalam bekas lain, cairkan mentega. Taburkan tepung gandum. Kacau hingga menjadi pes. Api jangan terlalu besar, nanti hangus. Masukkan susu segar, kacang hingga menjadi pekat. Kemudian masukkan campuran ayam tadi, gaulkan dan tambah garam dan gula secukup rasa. Angkat dan sejukkan. Sedia untuk digunakan.

COKLAT FILLING

Bahan-bahannya

100 gram coklat masakan

75 gram whipping cream

1/2 sudu teh mentega

Cara-caranya

Caranya mudah saja masak whipping cream dengan api sederhana bila dah mendidih buble-buble kecil, padamkan api, masukkan chocolate yang telah dipotong kecil-kecil. Kacau sehingga ketulan chocolate tu cair. Biarkan ia sejuk dan sebaiknya sediakan satu hari lebih awal dan simpan dalam peti sejuk. Bila isi dalam donut filling dah agak keras sikit jadi mudah kalau tidak cair susah nak isi.



Butter Bread Puding

1 Bungkus roti gardenia - 12 keping roti gardinea

Butter

1 Kotak Mix fruits

3 biji telur

1 1/2 susu kotak Dutch Lady

Esen vanilla

3 sudu Gula

Methods

Sapu acuan berbentuk 4 segi dgn butter supaya tidak melekat.

Ambik setiap satu roti tadi and sapukan dgn butter pada bhgian depan dan belakang roti. Susun dlm acuan, taburkan pula Mix Fruit. Buat berselang seli (roti n mix fruit) sehingga habis.

Pukul telur dgn susu, campurkan gula dan esen vanilla.

Tuang adunan pada roti yg dah siap disusun dlm acuan. Pastikan sehingga roti nampak tengelam. Guna spatula, untuk pastikan semua bhg roti kena dgn adunan tadi. Bakar dlm 20 minit or hingga roti tadi dah keperangan dan berbau wangi. makan semasa panas. but orang Inggeris suka makan semasa sejuk dan dituang dgn susu or cream.

Apple Bun

Source: HugBear

BASIC SWEET BUN DOUGH

Ingredients

(A)

Bread flour 480 gm

Plain flour 120 gm

Caster sugar 110 gm

Milk powder 20 gm

Dry yeast 4 tsp

Bread Improver 1 tsp (optional)

(B)

Egg 1 no

Cold water 300 ml

(C)

Unsalted butter 60 gm

Salt 10 gm

Method

1. Mix (A) till well blended (just use a spoon to stir to mix well). Add (B) to form a dough. Add in (C) and knead until dough is elastic and smooth.
2. Gather dough to form a ball and cover dough with cling wrap and let it rest for abt 50-60 mins or double in size.
3. Divide dough into portions of 50 or 60 gm each. Shape into balls and leave it to rest for abt 10 mins.
4. Roll out dough and wrap with desired fillings. Shape as required and let it proof on lined or greased baking tray for another 50-60 mins or until dough is double in size.
5. Egg wash dough. Bake dough at 180-190C for abt 12 mins

NOTE: For those who would like to freezer unused dough. Stop at Step 3. After shaping dough into balls straight away keep the dough properly in container in the freezer compartment for later use.

When ready to use, slightly flour the tabletop and take the dough out to thaw. When dough is thawed, roll out the dough and add in fillings and shape it. Leave it on baking sheet to prove for abt an hour or until it is double in size. Bake as per normal.



Apple Filling (A)

Source: Elaine

2 Big Apples cut into small cubes.

150g Sugar (adjust accordingly)

Pinch of Salt

100ml Water

1 tbsp Lemon Juice

Some Cinnamon Powder

Apple Filling (B)

40g Cornflour

40ml water

Apple Filling (C)

20g Butter

Method:

- 1. Cook A till boiling. Add B mixture to A and cook till thickens. Remove from heat and add C.**
- 2. Divide the basic sweet bun dough into portions. Shape to balls and let it rest for 15 mins.**
- 3. Roll the dough out flat to make rectangles. Place some apple fillings at one end and cut strips at the other end with a knife. Roll them up from the filling end.**
- 4. Put on baking sheet and prove till then they double in size**
- 5. Brush with egg wash and sprinkle with some cinnamon powder. Bake at 190C for 15 mins or till nicely browned. Glaze with butter on hot buns and serve.**

Cara-cara membuat “Mixed Vege & Sausage Bun”



ROTI BOY (MEXICAN BUNS)

Untuk 17 biji roti (setiap satu 55 gram)

Bahan untuk Inti

200 gram mentega bergaram, dilembutkan

1/2 sudu teh esen vanilla

70 gram gula perang

Bahan untuk Topping

200 gram mentega, dilembutkan

160 gram gula aising, diayak

3 biji telur besar, dipukul sedikit

1 sudu teh esen kopi (boleh didapati di kedai menjual bahan kuih, jika mahu boleh gunakan 2 sudu besar kopi segera dicampur dengan 1 sudu besar air)

secubit serbuk kayu manis, boleh dicampur kedalam esen kopi

200 gram tepung serbaguna, diayak

Bahan untuk Doh Manis

500 gram tepung roti, diayak

20 gram tepung susu, diayak

75 gram gula kaster

6 gram (1 sudu teh) garam

8 gram (1 1/4 sudu teh) yis segera

1 biji telur, dipukul sedikit

270 gram (270 ml) air atau susu segar (kalau sudah menggunakan susu tepung jangan guna susu tapi gunakan air)

60 gram mentega, dilembutkan

Cara untuk Intinya

Pukul mentega dalam mixer pada kelajuan sederhana selama 3 minit.

Masukkan esen vanilla dan gula perang dan pukul hingga sehati. Tuangkan adunan kedalam mangkuk dan bekukan dalam peti sejuk. Bahagikan adunan inti kepada 10 gram dan bulatkan dan simpan dalam peti sejuk sehingga sedia untuk digunakan.

Cara untuk Topping

Pukul mentega dan gula aising pada kelajuan sederhana selama 5 minit

sehingga adunan ringan dan gebu. Masukkan telur sedikit demi sedikit.

Masukkan esen kopi. Masukkan tepung dan putar pada kelajuan perlahan sehingga semuanya sehati. Masukkan kedalam piping bag dan sejukkan dalam peti sejuk sehingga sedia untuk digunakan.

Cara untuk Doh Manis

Campurkan tepung yang telah diayak, gula kaster dan garam didalam mixer dan putar pada kelajuan perlahan selama 1 minit. Masukkan yis, telur dan air.

Putar selama 1 minit pada kelajuan perlahan dan kemudian pada kelajuan sederhana selama 8 minit. Masukkan butter dan gaul hingga sehati selama 5 minit pada kelajuan sederhana sehingga adunan roti menjadi lembut dan licin. Kemudian bulatkan adunan setiap bahagian 55 gram (boleh dapat 17 bahagian). Bentukkan bulat. Tutup dengan kain lembab dan biarkan selama 10 minit.

Cara untuk membuat Roti Boy

Menggunakan telapak tangan leperkan adonan roti. Letakkan inti ditengan dan tutup dan kemaskan (mesti tutup betul kalau tidak sewaktu membakar inti akan terkeluar dan cair). Bentukkan bulat dan letakkan atas loyang pembakar yang telah disapu mentega. Ulangi untuk bulatan roti yang lain. Letakkan roti pada jarak 7.5cm diatas loyang pembakar. Ketepikan untuk diperap selama 45 minit didalam suhu suam. Pipe topping diatas roti bentuk spiral (bulat-bulat) bermula dari tengah. Bakar pada suhu 200 darjah C selama 12 - 15 minit atau sehingga roti kekuningan.

Nota: Untuk Inti dan Topping buat setengah adonan sudah mencukupi. Selamat mencuba.



HOME-MADE ROTI CANAI

Sumber: Arlina Umar

Gambar Sumbangan: Arlina Umar

Bahan2

4 cwn tepung gandum

260 ml air

2 sm majerin/minyak sapi

1 bj telur

2 sm gula

1 st garam



Cara:

1. Gaul tepung bersama bahan2 lain hingga menjadi doh yang licin & sehati.
2. Bulatkan adunan seperti dlm Pic 2 (satu adunan mejadi 10 kpg roti canai). Lumurkan dengan minyak/minyak sapi (biasanya leen guna majerin+minyak)
3. Adunan hendaklah dibiarkan supaya sehati sebelum dicanai.
4. Adengan menebar bermula (Pic 3)... klu tak pandai menebar just canai guna tangan & tarik di sekeliling dulang (Pic 4).
5. Perang satu bhg tepi adunan & bulatkan spt Pic 5 (tang nie tak dapat nak snap coz dua2 belah tangan dah berminyak... heheee)
6. Panaskan kualiti, leperkan adunan tadi & goreng mcm biasa.

ROTI NAN

Sumber Hjh Kamariah

1kg tepung

2 sudu besar planta

2 sudu besar susu pekat

1 biji telur

1 bungkus yis kering atau lebih kurang satu sudu besar

Air Kelapa 1 cawan (optional) boleh guna air biasa kalau tak mahu

1/2 sudu teh camca garam

3 sudu besar gula pasir

1 cwn air biasa

Susu dan telur dikacau

Rendam Yis dalam air kelapa

Uli semua sekali ngan tepung tu dan campur air skit-skit tengok kelembutan adunan.

Sebelum uli dalam bekas besar tu.. seletkan marjerin kat besen tu dan baru uli... dah uli tu.. hentak-hentak sama dia.. (ni uli tangan lerr ekkk) kalau guna breadmaker masuk jerr.

Pastu untuk roti ni tak payah tunggu naik...bahagi-bahagi jer ke 24 atau 26 bola dan terus tepek.... tempat tepek tu mesti sapu mentega skit eh...sambil tepek tu dia dah mula naik... pastu goreng setengah masak kalau nak frozenkan... tak payah goreng guna minyak lagi....

bila nak makan.. guna toaster boleh... guna microwave boleh... guna kualiti semula pun boleh.... buat pizza base pun boleh....

Roti Syria-Garlic

Bahan-bahannya

1 1/8 cawan air
2 sudu besar minyak sayuran
1/2 sudu teh gula
1 1/2 sudu teh garam
3 cawan tepung serbaguna / tepung gandum
1 1/2 sudu teh yis kering aktif (mauripan)



Cara-caranya

masukkan semua bahan ke dalam breadmaker & gunakan fungsi 'dough' untuk menguli.
bila dah habis uli & doh dah naik, keluarkan dari breadmaker & bahagi kepada 8 bahagian. bulatkan setiap bahagian.
tutup doh yang telah dibulatkan dengan tuala yang lembab. biarkan sebentar (lebih-kurang 15 minit) di tempat yang panas & tak terdedah kepada angin.
panaskan ketuhar ke suhu 240c.
canai doh menjadi bulatan selebar lebih-kurang 8 inci.
bakar dalam loyang (tak perlu lengser/alas) selama 10 minit hingga ia menggelembung & berwarna kekuningan.
siap untuk dihidang.

Nota : kalau nak jadikan ala2 garlic naan, sapu permukaan roti dengan sedikit margerin. kemudian, sapu/tabur sedikit bawang putih yang telah dicincang/dikisar halus (kalau kisar, jangan guna air)

Himpunan Resipi Roti - Chef Wan

SKON OAT DAN CURRANT

Bahan-Bahan

1 1/2 cawan tepung roti
3/4 cawan emping oat
1 sudu besar serbuk penaik
1/4 cawan gula
1/4 cawan mentega sejuk, dipotong kecil-kecil
1/4 cawan krim pekat
2 biji telur, dipukul rata-rata
1/2 cawan currant
mentega dan jem buah-buahan untuk menghidang

Cara Cara

1. Bubuh tepung, emping oat, serbuk penaik, dan garam ke dalam mesin memproses makanan. Pukul sebentar. Dengan enjin mesin masih hidup, masukkan mentega dan pukul lagi sehingga adunan menjadi serupa serbuk roti kasar. Biarkan adunan di dalam mesin.
2. Bancuh krim dengan telur di dalam mangkuk lain dan tuang ke dalam adunan tepung dengan enjin mesin dihidupkan. Pukul sehingga adunan menjadi doh.
3. Uli doh dengan currant rata-rata di atas papan canai yang ditabur sedikit tepung. Bentukkan doh menjadi bulatan setebal 2.5cm. Toreh bentuk baji di permukaan skon. Bakar di atas dulang pembakar tidak bergres pada 180darjahC/ 360darjahF, selama 15 minit sehingga skon kuning keemasan. Hidang dengan mentega dan jem buah-buahan.

Catatan Chef

Kadangkala disebabkan oleh telur yang terlalu besar, tepung yang lembap dan kelembapan keadaan dapur, doh akan menjadi sedikit melekit. Jika keadaan ini terjadi, tambahkan sedikit lagi tepung.

ROTI TOCANG SWITZERLAND

Bahan-Bahan

**680 gm tepung roti
15 gm yis kering
430 gm susu suam
1 sudu teh gula halus
2 sudu teh garam
30 gm mentega
1 biji telur, dipukul sedikit
2 sudu besar bijan untuk menghias
minyak jagung + 1 biji telur untuk hiasan**

Cara Cara

Larutkan yis, susu dan gula . Masukkan 170gm tepung roti, dan kacau bersama yis sehingga naik 3 kali ganda. Masukkan tepung selebihnya, garam dan mentega, gaul sehingga rata.

Alih doh ke papan canai dan uli. Bubuh dalam mangkuk yang disapu minyak,tutup dan biarkan 1 1/2 jam untuk naik sekali ganda.

Tumbuk doh, uli sekejap dan bahagi 3 bahagian. Gulung memanjang setiap satu 40cm. Apitkan ketiga-tiganya di atas dulang pembakar bergris dan tocangan. Kemaskan tepi-tepinya. Jangan ditocang terlalu ketat.

Tutup doh dengan kain selama 1/2 jam untuk naik sekali ganda.

Sapu doh dengan telur, tabur bijan dan bakar selama antara 15 hingga 45 minit, pada suhu 180 darjah C/ 360 darjah F, sehingga kuning keemasan.

ROTI RAKYAT PERANCIS

Bahan-Bahan

**2 cawan air suam
1 sudu besar yis kering aktif
1 sudu besar gula halus
2 sudu teh garam
4 cawan tepung roti
mentega dicairkan untuk mengglis**

Cara Cara

- 1. Bancuh air suam, yis, gula, garam dan tepung. Uli dan tutup dengan kain. Biarkan naik sekali ganda.**
- 2. Tumbuk doh, tabur sedikit tepung dan bahagi doh kepada dua bahagian.**
- 3. Bentuk doh menjadi bulat bujur. Letak di atas dulang pembakar dan biarkan selama 15 minit supaya naik sekali ganda.**
- 4. Sapu doh dengan air sejuk supaya ia garing dan taburkan tepung di atasnya. Bakar pada suhu 220darjah C/ 425darjah F selama 10 minit, kemudian rendahkan suhu kepada 190darjah C/ 375darjah F, dan bakar selama 20 minit sehingga masak.**

ROTI MANIS

Bahan-Bahan

15gm ragi

130ml susu segar suam panas

680gm tepung roti

110gm mentega

15gm garam

6 biji telur

1 biji telur + 1/4 cawan susu segar (bancuh rata untuk disapu diatas roti)

1 camca gula

Cara Cara

- 1. Panaskan ragi, gula dan susu. Biarkan selama 10 minit.**
- 2. Masukkan tepung, garam, telur dan mentega, uli selama 10 minit.**
- 3. Biarkan naik 2 kali ganda, setelah itu tumbuk dan uli 10 minit lagi.**
- 4. Bentuk bulat-bulat dan biarkan naik selama lebih kurang 30 minit.**
- 5. Sapukan bancuhan susu segar dan telur di atasnya.**
- 6. Bakar pada suhu 180darjah C/ 360darjah F, selama 20 minit.**

ROTI LABU LEMAK BERKISMIS

Bahan-Bahan

1 1/2 sudu besar yis kering aktif
1/4 cawan air dipanaskan 40darjah C/ suam-kuku
1 cawan labu lemak, direbus dan dilecek
1 cawan susu dipanaskan suam-kuku
3/4 cawan gula halus
2 1/2 sudu besar minyak sayuran
2 1/4 sudu teh garam
1/2 cawan kismis
4 1/2 cawan tepung gandum serbaguna/ tepung roti
4 sudu besar mentega tanpa garam, dicairkan untuk menglis

Cara Cara

Larutkan ragi dengan air suam-panas.

Masukkan labu lemak, minyak, kismis, gula, garam dan susu ke dalam yis yang sudah dilarutkan. Gaul hingga sehati.

Masukkan tepung sedikit demi sedikit. Gaul hingga sehati selama 10 minit.

Alihkan doh ke mangkuk yang berminyak, tutup dengan kain, dan biarkan selama 1 jam supaya doh naik sekali ganda.

Tumbuk doh dan uli di atas papan canai yang ditaburi tepung.

Bentukkan bulat-bulat kecil. Biarkan selama 45 minit untuk naik sekali ganda.

Bakar pada 180°C/ 360°F, selama lebih kurang 20 -30 minit.

Catatan Chef:

Labu lemak lebih baik dibakar daripada direbus kerana membakar memberikan aroma yang lebih baik.

ROTI KENTANG JERMAN

Bahan-Bahan

4 sudu teh yis kering
1/2 cawan susu suam-suam panas
4 biji kentang berukuran sederhana (direbus dan dilecek)
350 ml air rebusan kentang
2 sudu besar minyak jagung
4 sudu teh garam
850 -900gm tepung gandum serbaguna

Cara Cara

Larutkan yis dengan susu, kemudian masukkan tepung, garam, kentang dan air rebusan kentang sedikit demi sedikit. Gaul sehingga menjadi doh kental.

Alih doh ke atas papan canai bertepung dan uli sehingga lembut dan kenyal. Bubuh doh semula ke dalam mangkuk, tutup dan biarkan di tempat panas selama 1 hingga 1 1/2 jam agar doh naik sekali ganda. Tumbuk doh dan biarkan naik lagi selama 40 minit.

Gris dua acuan roti bantal 23cm x 13cm. Bulat-bulatkan doh kecil-kecil. Bubuh dua barisan ke dalam setiap acuan. Biarkan doh naik sehingga ke bibir acuan.

Bakar pada 200 darjah C / 390 darjah F selama 10minit, rendahkan suhu menjadi 180darjah C/ 360 darjah F, dan terus bakar selama 40 minit lagi sehingga roti masak.

ROTI JAGUNG MANIS

Bahan-Bahan

**3/4 cawan tepung gandum serbaguna
3/4 cawan tepung rye
1/2 cawan jagung kisar
3 sudu teh serbuk penaik
secubit garam
2 biji telur
1/2 cawan gula halus
1/2 cawan mentega dicairkan
1 cawan susu sejat
1/2 cawan jagung berkrim**

Cara Cara

- 1. Campur lima bahan pertama di dalam mangkuk.**
- 2. Di dalam mangkuk lain, pukul telur dan gula. Tambah mentega.**
- 3. Masukkan bahan-bahan kering, kaup dan balikkan berselang-seli dengan susu dan adun rata. Campur jagung berkrim.**
- 4. Tuang adunan ke dalam bekas pembakar segi empat tepat 22cm. Bakar pada 205darjah C/ 400darjah F, selama 20 minit.**

ROTI JAGUNG BERKEJU CHEDDAR

Bahan-Bahan

**1 sudu besar yis kering aktif
1/2 cawan air suam
1 cawan jagung kisar
2 sudu teh garam
1 sudu besar gula
1/2 sudu teh soda penaik
2 biji telur
1 cawan yogurt
1/2 cawan minyak jagung
1 cawan jagung berkrim dalam tin
5 cawan tepung gandum serbaguna
1 1/2 cawan keju cheddar, diparut
2 biji cili dicincang halus-halus
1 biji bawang besar, didadu dan digoreng sehingga keperang-perangan**

Cara Cara

Larutkan yis ke dalam air suam dan biarkan larut selama 5 minit sehingga berbuih. Masukkan jagung kisar, garam, gula dan soda penaik.

Tambah telur, yogurt, minyak, jagung berkrim, tepung, keju, cili, bawang besar dan sedikit lagi tepung. Uli sehingga menjadi doh. Biarkan doh selama 10 minit, kemudian uli lagi. Bubuh doh di dalam mangkuk yang sudah bersapu minyak. Tutup dan biarkan ia naik selama sejam.

Tumbuk doh, bahagi dua dan bubuh setiap bahagian di dalam tin pembakar. Biarkan doh naik. Bakar pada 170darjah C/ 340darjah F, selama sejam.

BRIOCHE

Bahan-Bahan

1 sudu besar yis kering

2 cawan air suam

1 sudu teh garam

4 sudu besar gula

500 gm tepung roti

6 biji telur

230gm mentega didadu

Cara Cara

- 1. Larutkan yis. Masukkan sedikit garam, gula, tepung dan mentega. Gaul rata-rata.**
- 2. Bila sudah sehati masukkan telur sedikit demi sedikit, dan masukkan adunan selebihnya. Gaul hingga sehati.**
- 3. Tolak doh arah ke luar dari anda dengan bawah telapak tangan (stretch) dan uli selama 5 minit di atas batu marmar. Tambah baki mentega dan uli lagi selama 10 minit. Biarkan doh naik di dalam peti sejuk selama beberapa jam.**
- 4. Tumbuk doh, kepal menjadi bebola kecil dan bubuh setiap satu di dalam acuan remekin. Bakar pada 180darjahC/ 350darjahF, selama 20 minit.**

CALZONE TURKI

Bahan-Bahan

- 7 gm yis kering aktif
- 1/2 sudu teh gula halus
- 1/2 cawan air suam
- 3/4 cawan susu segar
- 2 sudu besar minyak zaitun
- 3 cawan tepung gandum serbaguna
- 1 1/2 sudu teh garam
- 2 sudu besar minyak sapi untuk mengglis

Cara Cara Membuat Roti

1. Panaskan susu dan air sehingga suam-suam panas. Masukkan ragi dan gula.
2. Uli ragi bersama minyak zaitu, garam dan tepung sehingga sehati.
3. Alihkan ke mangkuk, uli sebentar, tutup dengan kain dan biarkan selama 1 jam.

Bahan Inti

- sedikit minyak masak
- 1 biji bawang besar - dicincang halus-halus
- 1 tangkai cili hijau - dihiris halus-halus
- 2 sudu besar serbuk rempah kari daging
- 300gm daging cincang
- 1 tangkai daun ketumbar - dicincang halus-halus
- 6 cm halia – dicincang halus
- garam dan gula mengikut rasa

Cara Cara Membuat Inti

1. Panaskan minyak, masukkan bawang besar dan halia, tumis hingga naik baunya. Masukkan cili hijau dan rempah kari, gaul hingga rata.
2. Masukkan daging dan daun ketumbar. Masukkan gula dan garam, gaul rata, dan tumis selama 5 minit hingga masak. Sejukkan.
3. Bahagi doh kepada dua bahagian. Canai satu bahagian dan bubuh separuh inti di tengah-tengahnya. Lipat dua memanjang. Sapu minyak sapi di atasnya. Lakukan perkara yang sama kepada sebahagian lagi doh dan inti.
4. Bakar pada suhu 180°C/ 350°F, selama 20 minit sehingga kuning keemasan

FOCCACCIA A LA PROVENCE

Bahan-Bahan

1 sudu teh yis kering aktif
3/4 cawan air suam
3/4 cawan tepung gandum serbaguna
1 sudu teh yis kering aktif
1 cawan air suam
3 sudu besar minyak zaitun
2 sudu teh garam
2 1/2 cawan tepung gandum serbaguna diayak dengan 3/4 cawan tepung wholewheat

Bahan Hias Atas

Sedikit minyak zaitun untuk menggoreng
2 ulas bawang putih didadu
1/2 biji bawang besar didadu kecil-kecil
1 sudu teh daun basil atau daun selasih
1 biji terung didadu kecil-kecil
1 biji lada benggala merah, didadu
2 biji tomato
2 sudu besar pes tomato
1 sudu besar gula
garam dan lada sulah mengikut rasa

Cara Cara

1. Campur 1 sudu teh yis dengan 3/4 cawan air suam dan tepung. Ketepikan selama 45 minit.
2. Tambah yis selebihnya, air suam dan minyak zaitun. Campur garam dan kacau dengan senduk kayu.
3. Masukkan tepung sedikit demi sedikit. Adun sehingga menjadi doh. Bubuh doh di dalam mangkuk, tutup dan biarkan selama 2 hingga 3 jam, sehingga naik sekali ganda.
4. Tumbuk doh dan ratakan di dalam dulang pembakar. Biarkan doh naik selama 1/2 jam.

Cara-cara membuat Hias Atas

1. Panaskan minyak zaitun dan tumis bawang putih, bawang besar dan daun basil. Masukkan sayur-sayuran, pes tomato, gula, garam dan lada sulah. Tambah sedikit air jika campuran terlalu kering dan masak sehingga terung empuk. Sejukkan.
2. Buat lekukan di atas doh dengan jari-jari anda. Bubuh dan ratakan bahan hias atas. Bakar pada 200darjah C/ 390darjah F, selama 25 minit.

FOCCACCIA DENGAN BAWANG BESAR MERAH DAN ROSEMARY

Bahan-Bahan

2¹/₂ sudu teh yis kering aktif
1/2 cawan susu UHT, dipanaskan pada 40darjahC/ 105 darjah F
1 1/2 sudu besar minyak zaitun
1 cawan air pada suhu bilik
500 gm tepung gandum serbaguna
2 sudu teh garam

Bahan Hias Atas

3/4 cawan walnut, dipanggang dan dicincang
2 biji bawang besar merah, dihiris dan digoreng dengan minyak zaitun
10 biji buah zaitun hitam, dicincang
1 suduh teh rosemary segar, dicincang

Cara Cara

Membuat Doh

1. Larutkan yis dengan susu sehingga berbuih. Tambah minyak zaitun dan air. Ketepikan.
2. Campurkan tepung dan garam. Buat lubang di tengah-tengahnya dan masukkan campuran yis. Adun dan uli selama 10 minit. Tutup doh dan biarkan di dalam mangkuk bergris selama 2 jam sehingga naik sekali ganda.
3. Tumbuk doh dan bahagi dua. Bulat-bulatkan dan leperkan sedikit setiap satu.

Membuat Hias Atas

Campur semua bahan hias atas dan tabur di atas doh. Biarkan doh naik selama sejam lagi sebelum dibakar pada 200darjah C/ 390darjah F, selama setengah jam.

GEGELANG BUAH-BUAHAN DENMARK

Bahan-Bahan

15 gm yis kering
3 sudu besar air suam
2 sudu gula + 1/3 cawan gula halus
3 1/2 cawan tepung gandum serbaguna
1 1/2 sudu teh garam
1/2 sudu teh serbuk kulit kayu manis
170 gm mentega, didadu
4 biji telur, dipukul
1/3 cawan susu segar

Bahan Inti

1 cawan walnut, atau sebarang campuran kacang, dicincang halus-halus
3/4 cawan gula perang
1 sudu teh serbuk kulit kayu manis
1 cawan kismis hitam
1/2 cawan kismis kuning
1/2 cawan buah zaitun
1/2 cawan apricot /kering
1 sudu besar tepung gandum serbaguna
1 sudu besar sirap jagung
sedikit garam dan gula serbuk

Cara Cara

1. Larutkan yis dengan air suam dan 2 sudu besar gula. Ketepikan sehingga berbuih. Masukkan gula selebihnya.
2. Ayak bersama tepung, garam dan kulit kayu manis. Masukkan ke dalam campuran yis bersama-sama mentega. Campur telur dan susu dan adun sehingga menjadi doh. Uli selama 10 minit. Bubuh doh di dalam mangkuk, tutup dan biarkan naik sekali ganda.
3. Tumbuk doh, lipat tiga dan biarkan naik semalaman di dalam peti sejuk.
4. Campur semua bahan ini rata-rata. Canai separuh doh menjadi segi empat tepat setebal 6mm. Gunting hujung-hujungnya untuk membuat hiasan.
5. Ratakan inti di atas doh, gulung, cantumkan dan lekatkan air kedua-dua hujungnya supaya membentuk gelang. Bubuh di atas dulang pembakar. Tutup dengan kain dan biarkan naik sekali ganda.
Gunting-guntingkan sekeliling gelang dan bakar pada 180darjahC/ 360darjah F selama 45 minit. Ayak gula serbuk ke atasnya.

GULUNG KULIT KAYU MANIS BERKILAT/ CINNAMON ROLL

Bahan-Bahan

1 camca teh ragi kering
1/4 cawan gula halus
1/4 cawan air suam
4 cawan tepung serbaguna
1 camca teh gula pasir
1 camca teh garam
250gm mentega, disejukkan dan didadu kecil
3 biji kuning telur
1 cawan gula segar
2 camca besar mentega cair

Bahan Isian

1/4 cawan mentega, dicairkan
6 cawan gula halus
1 camca teh serbuk kulit kayu manis
1 cawan kismis kuning

Bahan Kilat

1 cawan gula aising, diayak
2 camca besar mentega, biar pada suhu bilik
2 camca besar air (tambah, jika perlu)

Cara Cara

1. Larutkan ragi bersama gula di dalam air suam dan sedikit gula.
2. Satukan tepung, gula dan garam di dalam bekas dan gaul bersama mentega yang didadu hingga rata.
3. Lubangkan di tengah-tengah tepung, masukkan ragi, kuning telur dan susu. Gaul hingga sebati.
4. Tutup adunan dengan kain dan simpan di dalam peti sejuk selama 6 jam. Kemudian canai doh dan kemaskan hingga menjadi segi empat bujur berukuran 25cm x 30cm.
5. Satukan mentega, gula dan serbuk kulit kayu manis dan kacau hingga sebati.
6. Canai sebahagian doh dan ratakan mentega cair pada permukaan doh.
7. Renjis-renjiskan mentega berserbuk kulit kayu manis hingga rata.
8. Taburkan kismis kuning pada permukaan doh yang disapu mentega dan gulung kemas-kemas.
9. Potong gulungan 12 ketul dan atur di dalam dulang mafin bersapu sedikit mentega. Perap selama 1 jam, kemudian barulah dibakar selama 20-25minit pada suhu 200darjah C. Setelah gulungan masak, angkat dan sapu bahan kilat pada seluruh gulungan ketika ia masih panas.

Cara Mengilat

Pukul gula bersama mentega dan bubuh sedikit air hingga ia kelihatan licin dan kilat.

OLD FASHIONED CAKE DOUGHNUTS

Bahan-Bahan

1 cawan gula
4 sudu teh baking powder
1 1/2 sudu teh garam
1/2 sudu teh serbuk buah pala
2 biji telur
1/4 cawan mentega, dicairkan
1 cawan susu suam panas
4 - 4 1/2 cawan tepung kek
minyak untuk menggoreng
gula halus untuk kulit luar donut

Cara Cara

1. Ayak baking powder, gula, garam dan serbuk buah pala di dalam sebuah mangkuk yang besar.
2. Masukkan telur, mentega dan susu, putar hingga rata.
3. Masukkan 3 cawan tepung, putar hingga sehati. Doh seharusnya lembut, melekit dan agak mampat untuk dipegang. Jika perlu, masukkan baki tepung perlahan-lahan.
4. Tutup dengan plastik atau kain dan sejukkan di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 1 jam atau semalaman.
5. Panaskan minyak sekurang-kurangnya setinggi 2 inci.
6. Keluarkan doh dari peti sejuk, kepal kecil-kecil dan goreng sehingga keperang-perangan.
7. Golekkan dalam gula halus, dan bolehlah dihidangkan.

PIZZA

Bahan-Bahan

500gm tepung roti
2 sudu besar yis kering
2 sudu besar minyak zaitun
2 sudu teh garam
1 sudu teh gula
1/2 cawan air suam untuk doh

Cara Cara

Masukkan ragi, air suam, gula dan minyak zaitun ke dalam mangkuk dan biarkan selama 5 minit. Setelah ragi mula bertindak-balas, masukkan tepung, garam air sejuk secukupnya.

Gaul bahan tepung bersama ragi, masukkan air sedikit demi sedikit dan uli tepung sehingga kental dan padat sekurang-kurangnya selama 10 minit. Tutup dengan kain dan biarkan adunan menjadi dua kali ganda.

Setelah adunan naik dua kali ganda, hendaklah ditumbuk adunan tadi balik ke asalnya. Uli buat beberapa minit lagi sebelum dicanai setebal 1/2 cm. Sapukan tomato yang sudah dimasak, tuna perisa cili dan keju mozzarella parut.

Bahan-Bahan Inti

1 tin tomato kisar
3 ulas bawang putih cincang
4 sudu besar minyak zaitun
2 sudu besar daun pasli cincang
1 tin tuna perisa cili
1 cawan keju mozzarella parut

Cara Cara

Panaskan minyak, masukkan bawang putih dan tomato. Sapukan tomato di atas tepung dan taburkan semua topping – pasli cincang, keju mozzarella parut dan tuna perisa cili

ROTI APEL BELANDA

Bahan-Bahan

1/4 cawan mentega
1/2 cawan susu segar
1/4 cawan gula halus
7gm yis kering aktif
1/4 cawan air suam
3 1/2 cawan tepung gandum serbaguna
2 biji telur
1 biji apel hijau, dikupas dan didadu
1/2 sudu teh serbuk kayu manis

Cara Cara

Panaskan mentega, susu dan air hingga suam-suam panas.

Larutkan yis dengan air suam. Tuang ke dalam campuran susu dan gula.

Adun campuran tadi dengan telur dan apel hingga sebati. Masukkan tepung sedikit demi sedikit. Gaul selama 15 minit.

Alih doh ke dalam mangkuk, tutup dan biarkan selama sejam supaya naik sekali ganda.

Tumbuk doh dan canai menjadi segi empat bujur 22cm x 25cm. Taburkan serbuk kayu manis dan gulung seperti menggulung kek gulung dan bubuh ke dalam acuan roti bantal yang telah disapu dengan minyak. Biarkan naik selama 15minit.

Bakar pada 175darjahC/350darjahF, selama 40minit.

ROTI BADAM

Bahan-Bahan

1 1/2 sudu teh yis kering aktif
1/4 cawan air suam
3/4 cawan mentega (dilembutkan)
1/3 cawan susu segar
1/2 sudu teh garam
4 sudu besar gula
4 biji telur
1 biji kuning telur
1 sudu teh esen badam
1 cawan kismis kuning
4 3/4 atau 5 cawan tepung gandum serbaguna

Cara Cara

Larutkan yis bersama air suam. Bancuh yis yang sudah larut bersama mentega, gula, susu, garam, kuning telur, esen badam dan kismis.

Masukkan tepung sedikit demi sedikit, dan uli sehingga menjadi doh. Bubuh doh di dalam mangkuk dan tutup dengan kain dan biarkan satu jam agar doh naik sekali ganda.

Tumbuk doh dan bahagia dua. Uli di atas papan canai yang bertepung. Leperkan sebulat 20cm dan letakkan di atas dulang bulat. Biarkan naik sekali ganda.

Bahan Hias Atas

1/3 cawan gula halus
1 sudu teh esen vanila
1 biji telur
1/2 cawan badam kisar
1 1/2 sudu besar tepung jagung
4 sudu besar mentega, dicairkan
1 biji putih telur, dipukul dengan sedikit air untuk mengglis
1/2 cawan badam hiris untuk menghias sedikit gula serbuk

Cara membuat Hias Atas

Pukul gula, esen vanila dan telur. Masukkan badam kisar, tepung jagung dan mentega cair.

Sapu putih telur ke atas doh yang sudah naik dan ratakan bahan hias atas. Tabur badam hiris dan bakar pada 180darjah C/ 360darjah F, selama 30minit sehingga kuning keemasan.

Ayak gula serbuk ke atas roti yang sudah sejuk. Potong sebelum dihidangkan.

ROTI BUAH-BUAHAN KERING

Bahan-Bahan

2 biji telur
1/4 camca teh serbuk pala
1 cawan gula perang
1/2 cawan minyak jagung
1 cawan susu segar

Bahan-Bahan Disatukan dan Diperap Sejam

1 cawan kismis kuning
1/2 cawan kismis hitam
1 biji kulit limau (oren)
1/4 cawan jus oren

Bahan-Bahan Diayah bersama

2 1/2 camca tepung serbaguna
1/2 cawan teh garam
1 camca teh serbuk penaik
1 camca teh soda penaik

Cara Cara

1. Pukul telur bersama serbuk pala dan gula perang hingga kembang. Masukkan minyak jagung sedikit demi sedikit sambil mengacau adunan.
2. Masukkann sedikit susu segar ke dalam bancuhan hingga sehati.
3. Masukkan bahan-bahan yang diperap, sambil mengacau adunan
4. Masukkan sedikit susu segar ke dalam bancuhan hingga sehati.
5. Apabila adunan rata barulah dimasukkan bahan-bahan yang diayah bersama, berselang-seli dengan baki susu segar.
6. Tuang adunan ke dalam acuan roti yang disapu sedikit mentega. Bakar adunan selama sejam pada suhu 170darjah C/ 370darjah F.

ROTI DESA PETANI (FARMER ROLL)

Bahan-Bahan

350gm tepung roti
350gm tepung wholewheat
15gm garam
15gm yis basah
430ml air suam
minyak jagung untuk mengglis
tepung gandum untuk menabur

Cara Cara

Larutkan yis, masukkan tepung roti dan tepung wholewheat dengan air suam dan garam. Uli selama 10 minit.

Alih doh ke papan canai dan taburkan adunan dengan sedikit tepung untuk menghindarkan daripada berkulit, dan uli sebentar.

Bulat-bulatkan doh kemas-kemas dan dengan menggunakan jari, pusingkan suku pusingan. Ulang proses tiga kali.

Bulat-bulatkan lagi dan bubuh di dalam mangkuk. Tutup dengan kain basah. Biarkan selama 20 minit sehingga naik satu kali ganda

Uli doh dengan menggunakan bawah tapak tangan dan bentukkan menjadi bulat bujur. Bubuh doh di atas dulang pembakar. Toreh doh menyerong sebanyak 3 kali.

Sapu doh dengan minyak jagung dan tabur dengan tepung.

Bakar pada 220 darjahC/ 425 darjahF selama 15 minit sehingga kuning keemasan, kemudian rendahkan suhu kepada 190darjah C/ 375darjah F, dan terus bakar selama 20 minit.

Untuk menguji masakunya, tepuk dasar roti. Jika bunyinya lompong, roti sudah masak, kalau tidak, bakar lagi selama 5 minit.

ROTI MANIS (SWEET ROLL)

Bahan-Bahan

15gm ragi / yeast

130ml susu segar suam panas

680gm tepung roti

110gm mentega

15gm garam

6 biji telur

1 biji telur + 1/4 cawan susu segar (bancuh rata untuk disapu diatas roti)

1 camca gula

Cara Cara

Panaskan ragi, gula dan susu. Biarkan selama 10 minit.

Masukkan tepung, garam, telur dan mentega, uli selama 10 minit.

Biarkan naik 2 kali ganda, setelah itu tumbuk dan uli 10 minit lagi.

Bentuk bulat-bulat dan biarkan naik selama lebih kurang 30 minit.

Sapukan bancuhan susu segar dan telur di atasnya.

Bakar pada suhu 180darjah C/ 360darjah F, selama 20 minit.