

Roti susu (Christophe Felder)

Ingrédients

- 115g susu murni
- 10g ragi segar
- 250g tepung terigu gruau atau T45
- 30g gula pasir
- 6g garam
- 1 telur
- 115g mentega
- 1 telur + sedikit susu atau krim untuk olesan

Préparation

1. Saya sudah memiliki banyak resep brioche di blog, tetapi saya belum memiliki resep roti susu!
2. Jadi, saya menggunakan resep dari Christophe Felder, yang sempurna untuk mendapatkan roti susu yang lembut.
3. Letakkan susu dan ragi yang telah dihancurkan di bagian bawah mangkuk mixer.
4. Tutup dengan tepung, kemudian tambahkan garam, gula, dan telur.
5. Uleni pada kecepatan rendah selama minimal 10 menit, adonan harus lembut dan terlepas dari dinding mangkuk.
6. Kemudian tambahkan mentega yang sudah dipotong kecil-kecil, dan uleni kembali hingga adonan lembut dan elastis.
7. Bentuk menjadi bola, lalu biarkan adonan naik selama 30 menit pada suhu ruangan.
8. Kemudian, ratakan adonan, bentuk lagi menjadi bola dan simpan di dalam kulkas semalam.
9. Keesokan harinya, bagi adonan menjadi 10 bagian yang sama.
10. Bentuk menjadi bola, kemudian regangkan untuk mendapatkan bentuk memanjang.
11. Letakkan di atas loyang yang sudah dilapisi kertas roti, kemudian oleskan lapisan tipis olesan dengan kuas.
12. Biarkan mengembang selama sekitar 1 jam 30 menit, pada suhu ruangan.
13. Kemudian oleskan lagi dan buat irisan menggunakan gunting.
14. Panggang roti susu dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C selama 12 hingga 15 menit, kemudian biarkan hangat dan nikmati!