

Nama : Adhika Indra P
Absen : 1
Kelas : XI C

Ulangan Pkwu

1. Bahan

- 150 gram tepung terigu
- 20 gram tepung maizena
- 25 gram bayam
- 1 sendok makan air
- 1 butir telur bebek
- setengah sendok teh garam

Cara Membuat

- Campur tepung terigu, maizena, bayam yang sudah diblender, telur, dan garam hingga rata dan menggumpal.
- Giling adonan mi dengan rolling pin atau botol sirop bersih, sambil ditaburi tepung maizena.
- Lipat adonan dan potong-potong adonan mi dengan lebar sesuai selera
- Rebus mi dengan air mendidih sambil diaduk, rebus sampai mengapung dan matang. Tiriskan dan campur dengan minyak bawang putih dan topping sesuai selera.

2. Ada 5 tips membuat adonan menjadi kalis

- Siapkan wadah dengan ukuran yang lebih besar. Sebelum mengolah adonan, hal pertama yang harus Anda persiapkan adalah wadahnya yang biasa di sebut dengan bowl. Namun, Anda perlu selektif dalam memilih bowl yang tepat agar berfungsi mempermudah saat proses menguleni. Tetapi jika Anda menggunakan mesin mixer Anda tidak perlu khawatir lagi untuk memilih ukuran bowl, karena banyak sekali variasi ukuran kapasitas bowl yang terletak pada mesin mixer yang dapat Anda pakai sesuai kebutuhan banyaknya pesanan Anda. Seperti halnya terletak pada All Purpose mixer

yang menyediakan ukuran mulai dari 10 liter hingga yang paling besar 150 liter, dengan kapasitas tepung mulai dari 1,5 hingga 44 kg

- **Menuang air sedikit demi sedikit.** Pada proses pencampuran bahan adonan, Anda dapat menuangkan air sedikit demi sedikit hingga adonan menjadi kalis sempurna. Hindari menuangkan air secara sekaligus karena dengan menuangkan dalam jumlah banyak akan menyebabkan adonan menjadi lembek dan menjadikannya adonan susah untuk kalis. Serta perhatikan pula temperatur air saat akan di tuangkan pada adonan, karena jika temperatur air yang Anda gunakan untuk mencampurkan semua bahan-bahan roti terlalu panas, maka tekstur adonan roti akan cenderung keras. Hal tersebut bisa terjadi karena temperatur air yang terlalu panas akan membunuh ragi sehingga proses aerasi di dalam adonan berhenti. Sedangkan jika temperatur air yang Anda gunakan terlalu rendah, maka adonan roti akan cenderung memiliki tekstur terlalu lembek. Hal tersebut disebabkan karena ragi yang ada di dalam adonan menjadi lambat bereaksi.

- **Teknik menguleni adonan roti.** Adonan roti biasanya perlu diuleni selama sekitar 10 hingga 12 menit sebelum bahan adonan di olah lebih lanjut. Tetapi, perkiraan waktu ini bukan merupakan perkiraan waktu yang baku. Hal yang lebih penting adalah memperhatikan tekstur serta memperhatikan bentuk adonannya untuk memastikan telah diuleni dengan sempurna. Karena hal ini merupakan suatu langkah yang paling sulit dalam membuat adonan roti menjadi lembut, elastis dan juga kalis terletak pada Teknik menguleni adonannya. Sehingga lahirlah banyak sekali jenis – jenis mesin untuk membuat adonan Anda

menjadi teruleni dengan sempurna, serta berbagai macam jenis alat pengaduk seperti Wire Whip Whisk, Flat Beater, dan Dough Hook.

- **Diamkan adonan hingga proses fermentasi selesai.** Untuk membuat adonan lembut, elastis dan kalis bukan hanya terletak pada proses menguleni adonan saja. Tetapi juga terletak pada proses fermentasi adonan atau dalam Bahasa baking yakni Proofing.

- **Kebersihan alat dalam proses pembuatan roti.** Yang terakhir adalah faktor yang mempengaruhi adonan kalis atau tidaknya adalah kebersihan alat baking yang Anda gunakan. Karena jika alat yang di gunakan kurang bersih, akan menyebabkan bakteri yang ada di dalamnya akan berkontaminasi dengan adonan yang menyebabkan adonan tidak mengembang secara sempurna. Serta pastikan alat – alat baking yang Anda gunakan dalam kondisi kering/tidak basah, agar tidak menurunkan kualitas dari adonan itu sendiri.

3. Cara mencampur adonan tepung dengan memasukkan bahan bahan ke suatu wadah lalu bisa diaduk menggunakan sendok untuk manual lalu bisa menggunakan mesin seperti mikser.

4. Masukkan bayam ke dalam blender lalu atur kecepatan putaran pisau dengan dimulai dari 0 ke 1 dan seterusnya. Lalu, jika sudah mulai halus turunkan nomer ke terendah lalu matikan.

5. Langkah - langkah

- Gunakan tepung terigu protein tinggi
- Tambahkan tepung sagu
- Perhatikan penggunaan air
- Gulung adonan dalam rolling pin
- Taburi adonan dengan tepung

- **Proses merebusmi usahakan membuang busa busanya**

