

Resep Roti Canai

Bahan-bahan

- Tepung terigu protein sedang/tinggi – **500 gram**
 - Telur – **2 butir**
 - Susu kental manis – **2 sdm**
 - Mentega cair – **100 gram**
 - Garam – **1 sdt**
 - Air – **200 ml**
 - Minyak goreng – secukupnya (untuk merendam adonan & menggoreng)
-

Cara Membuat

1. Campurkan **tepung, telur, kental manis, mentega, garam, dan air** ke dalam wadah.
 2. Uleni hingga **adonan kalis** dan tercampur rata.
 3. Bagi adonan sesuai ukuran yang diinginkan (**± 60 gram** → bisa dapat **±15** bulatan).
 4. Bulatkan adonan, lalu rendam dalam minyak goreng selama minimal **1 jam** (supaya lentur saat dibentuk).
 5. Pipihkan adonan hingga tipis melebar, kemudian lipat dan bentuk sesuai selera.
 6. Panaskan wajan datar (teflon), goreng adonan dengan sedikit minyak hingga matang kecokelatan di kedua sisi.
-

Topping (opsional, sesuai selera)

- Taburi **meses**
- Parutkan **keju** di atasnya
- Siram dengan **susu kental manis**

Resep Curry Puff (Kulit Berlapis Flaky)

Bahan Kulit

Adonan 1 (Water Dough)

- Tepung terigu – **250 gr**
- Margarin – **50 gr**
- Garam – **1 sdt**
- Gula pasir – **½ sdm**
- Air – **150 ml**

Adonan 2 (Oil Dough)

- Tepung terigu – **180 gr**
 - Margarin – **100 gr**
-

Bahan Isi

- Kentang – **500 gr**, kupas & potong dadu kecil
 - Bawang bombay – **1 buah**, cincang halus
 - Daun bawang – **1 batang**, iris tipis
 - Bumbu kari bubuk – **2 sdm**
 - Garam – secukupnya
 - penyedap rasa - secukupnya
 - Minyak – secukupnya untuk menumis
-

Cara Membuat Kulit

1. **Adonan 1 (water dough):** Campur tepung, garam, gula, margarin, lalu tambahkan air sedikit demi sedikit. Uleni hingga kalis. Istirahatkan ±15 menit.
 2. **Adonan 2 (oil dough):** Campur tepung & margarin sampai menjadi adonan lembut (mirip pasta).
 3. Bagi **Adonan 1** menjadi beberapa bagian sama rata (misalnya 10–12).
 4. Pipihkan adonan 1, letakkan adonan 2 di dalamnya, lalu bungkus dan bulatkan.
 5. Gilas tipis memanjang, gulung seperti bolu gulung. Gilas lagi, gulung lagi → ulangi 2x untuk dapatkan lapisan.
 6. Terakhir, pipihkan adonan jadi bulatan tipis untuk kulit curry puff.
-

Cara Membuat Isi

1. Tumis bawang bombay sampai harum.
 2. Masukkan kentang dadu, aduk rata.
 3. Tambahkan bumbu kari, garam, penyedap rasa, dan sedikit air. Masak sampai kentang empuk & kering.
 4. Masukkan daun bawang, aduk sebentar, angkat & dinginkan.
-

Cara Membentuk & Menggoreng

1. Ambil selembar kulit, beri 1–2 sdm isi kari.
2. Lipat jadi setengah lingkaran, tekan pinggirnya dengan garpu atau dipilin supaya rapat.
3. Panaskan minyak banyak, goreng dengan api sedang sampai kuning keemasan & berlapis renyah.
4. Tiriskan, sajikan hangat.