

Chili Hotdog

~ desDaesy ~

untuk bun masih pakai metode autolisis (masih belum punya mixer artisan heheheeeee) jadi bikinnya lumayan makan waktu, walau masih bisa ditinggal bubuk.. adonan bisa dibuat burger bun / garlic bread



~ Info Selenkapnya ~

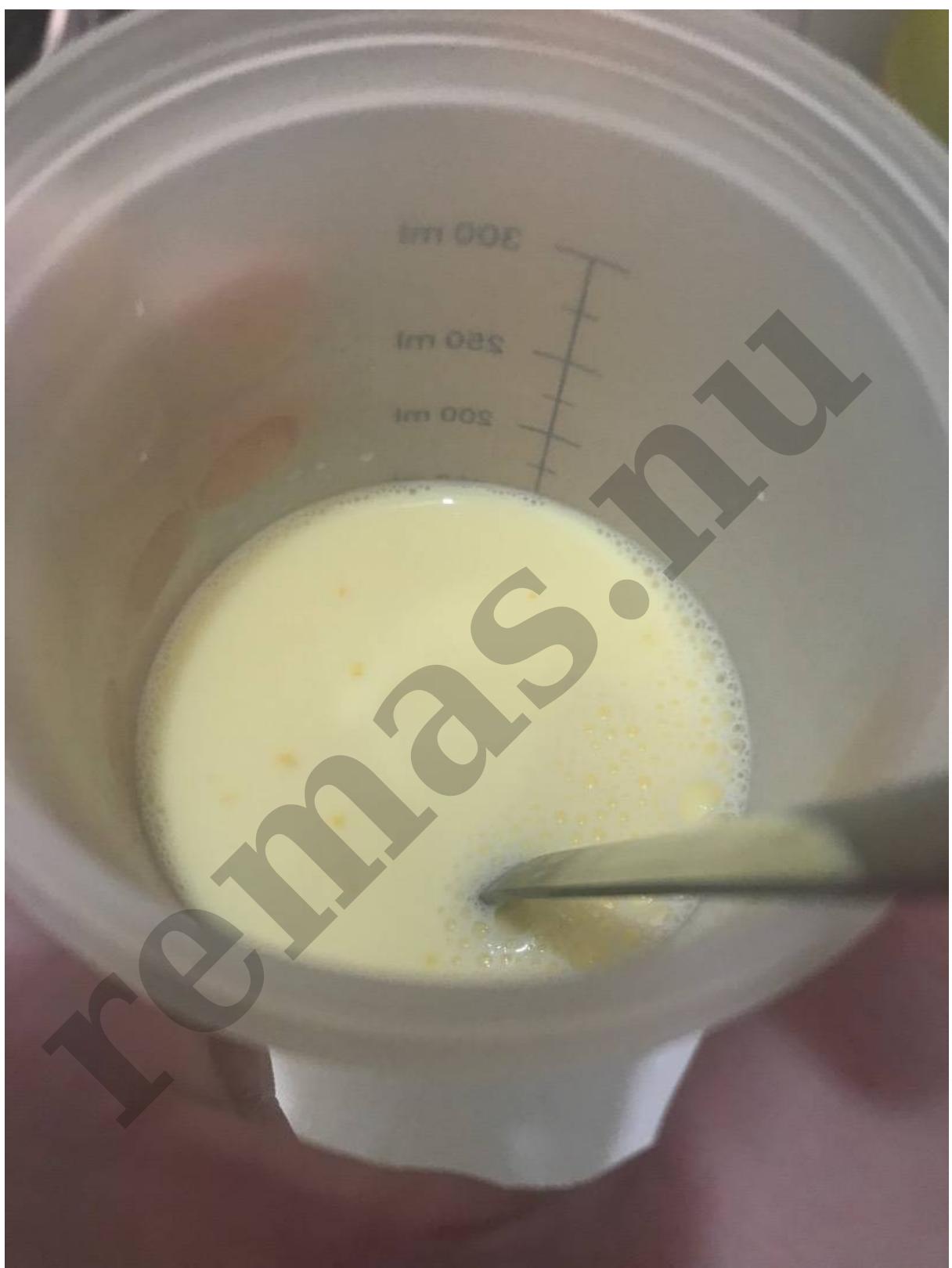
Bahan-bahan

- Bahan A
 - **250 gr** tepung pro tinggi (cakra/komachi)
 - **20 gr** susu bubuk
 - **30 gr** gula pasir
 - **1 butir** telur
 - **100 ml** susu dingin
- Bahan B
 - **3,5 gr** ragi instan
 - **30 gr** butter
 - **1/4 sdt** garam
- Bahan C
 - susu cair untuk olesan sebelum manggang
 - black seed / wijen hitam (topping)
 - margarin untuk olesan setelah manggang
- Bahan D (isian)
 - **1 sdm** butter (untuk menumis)
 - **1 sdm** minyak sayur (untuk menumis)
 - **4 butir** bawang putih (cincang kasar)
 - **1 butir** bawang bombay (iris tipis)
 - **100 gr** daging sapi giling
 - **100 gr** saus bolognese instan
 - **2 sdm** pasta tomat
 - **1 sdt** italian herb seasoning
 - **1 sdt** lada hitam
 - **50 ml** air putih
- Bahan E
 - alumunium foil
 - keju slice / cheese slices
 - sosis panggang (boleh di goreng terlebih dahulu)
 - mozzarella parut
 - parsley flakes

Langkah-langkah pembuatan

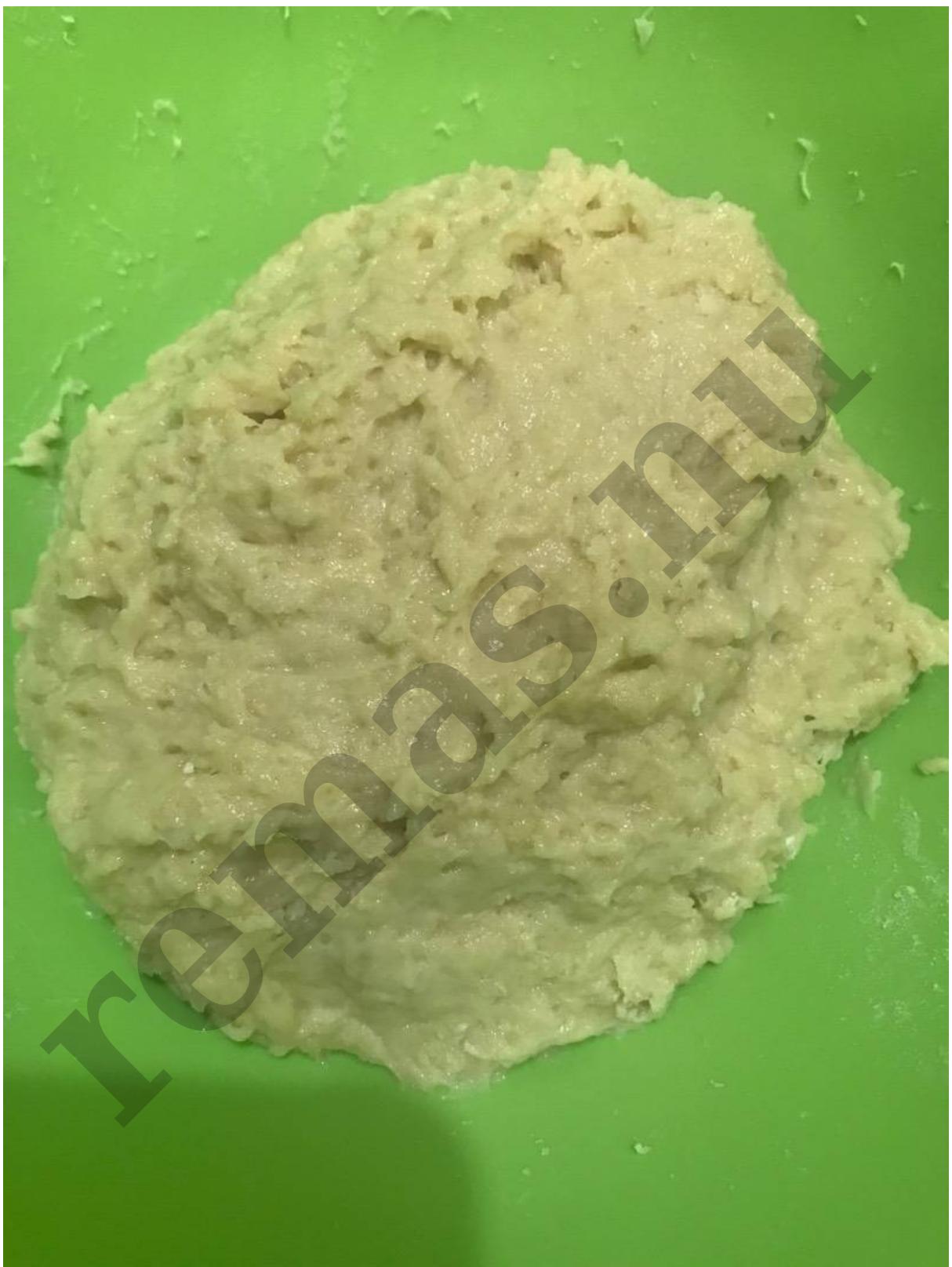
- Bahan A (methode Autolyse): campur kuning telur/telur utuh dengan susu cair (saya menggunakan 1/2 bagian susu).. masukan cairan telur susu ke dalam wadah yang berisi tepung & gula secara pertahap, aduk hingga rata & tambahan 1/2 bagian susu cair ke adonan hingga basah & lengket.. note: kalau adonan sudah cukup basah & lengket, hentikan pemberian susu cair.. tutup dengan plastic wrap & diamkan selama 6-8 jam..







- Tutup dengan plastic wrap & diamkan selama 6-8 jam..



- Bahan C: setelah 6-8 jam, campur adonan bahan A dengan ragi instan uleni dengan mixer hingga rata.. kemudian tambahkan butter & garam, mixer selama 5-10 menit hingga kalis elastis (windowpane).. diamkan adonan untuk proofing pertama selama +/- 30-45 menit..

- Siapkan loyang yang telah diolesi margarin & dilapisi bakin paper.. sisihkan..
- Setelah proses proofing pertama, adonan akan mengembang 2x lipat, tinju-tinju adonan untuk mengeluarkan udara di dalam adonan.. uleni sebentar..
- Timbang adonan utk menentukan berapa besaran tiap adonan (saya membagi jadi 8-9 bagian, sekitar 50-60gr).. rounding adonan, kemudian rolling hingga cukup pipih menggunakan rolling pin, kemudian gulung adonan hingga menyerupai guling & masukan kedalam loyang.. lakukan semua bagian, kemudian tutup dengan kain & diamkan selama +/- 45 menit, untuk proofing kedua..
- Panaskan oven 200c selama 10-15 menit sebelum memanggang roti..

Bahan C: oles bagian atas adonan dengan susu cair tipis-tipis, kemudian taburi dengan topping.. turunkan suhu oven ke 180c, masukan adonan kedalam oven & panggang selama 15-20 menit (tergantung oven masing-masing).. setelah matang, oles bagian atas roti dengan margarin, oles selagi roti masih panas diatas permukaan..



- Bahan D : panaskan wajan dengan margarin & minyak, masukan garlic beserta bombay, kemudian daging cincang hingga berubah warna.. kemudian masukan semua sisa bahan D, masak hingga mengental.. sisihkan

- Belah bagian tengah roti, atur di alumunium foil, kemudian isi dengan keju slice, masukan bahan D kemudian sosis, kemudian bahan D lagi, terakhir mozzarella parut.. panggang selama 10 menit (dengan panas oven 180c).. setelah matang taburi dengan parsley flakes, CHILI HOTDOG siap disajikan..



Resep-resep Terkait

- [Banana oh nana bread](#)



- [Cinnamon Roll Ultah](#)



- [Makaroni Panggang](#)



- [Soft-Baked Cookies Monster](#)

