

Buat **BROWNIES** **WALNUT**

dengan Oven Pembuat Roti/Pembakar Noxxa!



Bahan-bahan

(A)

- 300g Mentega (suhu bilik)
- 200g Gula kastor
- 2g Garam

(B) 300g Telur

(C) 200g Coklat pahit cair

(D) 250g Walnut cincang

(E) 120g Tepung kek + 35g Serbuk koko

Kaedah

1. Krimkan (A) dengan pemukul pada kelajuan sederhana-
rendah hingga sederhana.
2. Tukar ke kelajuan rendah dan perlahan-lahan masukkan
(B) sedikit demi sedikit sehingga semuanya sebat.
3. Gunakan kaedah 'double boil' untuk mencairkan coklat,
kemudian masukkan (C) dan gaul rata.
4. Kemudian, masukkan (D) dan gaul rata.
5. Masukkan (E) yang telah diayak dan gaulkan bahan-bahan.
6. Tuangkan adunan ke atas loyang Swiss roll.

Bakar di dalam Oven yang telah dipanaskan pada
suhu 175°C selama 35-45 minit.



Buat **ROTI BAN** **KELAPA** dengan Oven Pembuat Roti/Pembakar Noxxa!



Bahan-bahan untuk roti ban

(A)

- 500g Tepung roti
- 5g Garam
- 6g Yis segera
- 20g Susu tepung
- 50g Gula kastor
- 1 telur bersaiz sederhana

(B) 250g Air

(C) 50g Mentega, dilembutkan

Untuk menyadur - 1 Telur, dipukul

Untuk hiasan - Biji bijan putih (pilihan)

Bahan-bahan untuk inti

(A)

- 100g Air
- 5 helai Daun pandan
- 1/4 sk Garam laut
- kecil, disimpulkan
- 70g Gula

(B) 250g kelapa parut, isi yang berwarna putih sahaja

(C) 1 sg Kanji jagung + 2 sb Air

Memasak inti

1. Masukkan (A) ke dalam periuk. Biarkan mendidih dengan api kecil sehingga gula larut. Matikan api dan biarkan daun pandan meresap selama 5 minit sebelum mengeluarkannya.
2. Hidupkan api ke api sederhana. Masukkan kelapa dan terus kacau hingga sehati dengan air. Masukkan kanji jagung untuk memekatkan inti.

Catatan: Inti boleh dibuat lebih awal dan disimpan di dalam peti sejuk selama seminggu.

Membuat roti ban

1. Masukkan (A) ke dalam mangkuk pengadun dan pasangkannya ke bahagian pengadun. Pasangkan cangkuk doh dan gunakan kelajuan rendah untuk mengaduk, hingga semuanya bergaul. Dengan mengekalkan kelajuan rendah yang sama, masukkan (B) dan terus menguli sehingga bahan-bahan digaulkan dengan sehati. Masukkan (C) dan terus menguli selama 10-15 minit sehingga ia tidak melekat di tepi mangkuk pengadun.
2. Keluarkan doh dan bentukkannya menjadi bola. Letakkan semula ke dalam mangkuk. Tutup dengan kain dapur yang lembap dan biarkan selama 45 minit ke 1 jam atau sehingga saiznya naik dua kali ganda.
3. Letakkan doh di permukaan yang bersih. Ambil 50g doh, bentukkannya menjadi bebola dan rehatkan (membolehkan doh naik) selama 10 minit. Ulangi proses ini untuk doh yang selebihnya. Semburkan air untuk mengelakkan kekeringan pada permukaan doh atau tutup dengan kain lembap.
4. Masukkan inti ke dalam setiap bebola doh, sapukan telur dan taburkan biji bijan di atasnya. Rehatkan selama 10 minit dan bakar pada suhu 190°C selama 15-20 minit.

Buat **PISANG WALNUT**

dengan Oven Pembuat Roti/Pembakar Noxxa!



Bahan-bahan

(A)

- 450g Pisang (dihiris)
- 350g Gula

(B) 4 telur besar

(C)

- 450g tepung Kek
- 10g Serbuk penaik
- 10g soda penaik

(D) 125ml Minyak

(E) 175ml Susu

Walnut (seperti yang dikehendaki)

Kaedah

1. Adunkan (A) menggunakan pembancuh urai pada kelajuan rendah hingga sederhana-rendah sehingga bahan-bahan digaulkan dengan sebati dan pisang dilenyekkan.
2. Masukkan (B) ke dalam adunan dan pukul dengan kelajuan sederhana-rendah hingga sederhana sampai ia ringan dan gebu.
3. Masukkan (C) yang telah diayak. Biarkan bahan-bahan digaulkan dengan sebati pada kelajuan rendah.
4. Masukkan (D) dan (E) sehingga semua bahan sebati.
5. Pindahkan adunan ke dalam loyang (disapu mentega dan dialas dengan kertas minyak) sebelum meletakkan walnut di atas adunan.
6. Bakar di dalam Oven yang telah dipanaskan pada suhu 175°C selama 35-45 minit. Cucukkan lidi di tengah kek yang dibakar dan periksa sama ada lidi yang ditarik keluar itu bersih.
7. Keluarkan kek dari loyang dan terbalikkan untuk menyejukkannya sebelum dihidang.



Buat **ROTI BAN** **LABU** dengan Oven Pembuat Roti/Pembakar Noxxa!



Bahan-bahan

(A)

- 350g Tepung roti
- 100g Gula kastor
- 100g Tepung biasa
- 1 sk Garam
- 6g Yis segera

(B)

- 1 Telur besar
- 200g Labu dipotong dadu (dikukus & dilenyek)
- 60ml Air

(C)

- 50g Mentega dipotong dadu (suhu bilik)
- 1 Telur + 1/8 sk Garam (untuk menyadur)

Kaedah

1. Masukkan (A) ke dalam pengadun. Gunakan cangkuk doh untuk mencampurkan hingga semuanya digaulkan dengan sebati.
2. Masukkan (B) dan gaulkan sebati dengan (A).
3. Uli adonan betul-betul dengan cangkuk doh pada kelajuan rendah.
4. Hentikan pengadun, masukkan kepingan mentega ke dalam doh dan terus menguli pada kelajuan rendah sehingga doh menjadi halus.
5. Taburkan sedikit tepung ke permukaan yang bersih. Keluarkan doh dari mangkuk pengadun. Uli dan bentukkan doh menjadi bebola.
6. Masukkan kembali doh ke dalam mangkuk pengadun. Tutup dengan kain lembap dan biarkannya mengembang selama 1 jam atau sehingga saiznya naik dua kali ganda.
7. Selepas 1 jam, keluarkan doh dan uli adonan menjadi bentuk bujur.
8. Bahagikan doh dan uli doh menjadi bebola 40g. Tutup dengan kain lembap dan rehatkan selama 10 minit.
9. Alaskan dengan kertas minyak atau sapukan mentega pada dulang pembakar oven.
10. Selepas 10 minit, leperkan setiap bebola doh dan bentukkannya seperti titisan air mata. Sekarang, gulung dari bahagian bawah bebola doh ke bahagian atas. Bentuk akhirnya hendaklah menyerupai bulan sabit.
11. Susun gulungan bulan sabit itu di atas dulang pembakar dengan ruang yang mencukupi untuk ia berehat dan mengembang. Tutup dengan kain lembap lagi dan biarkan ia selama 40 minit lagi sehingga saiznya naik dua kali ganda.
12. Sediakan pelicau telur untuk disapu pada gulungan. Pukul telur dan garam dengan lembut. Sapu pada gulungan itu. Bakar di dalam Oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 minit atau hingga berwarna keperang-perangan.