



Picnic Roll



superadmin

Picnic Roll adalah gulungan daging cincang berbumbu yang dibalut dengan lapisan puff pastry renyah, dipanggang hingga keemasan. Biasanya isinya terdiri dari daging sapi atau ayam dengan tambahan telur rebus. Kombinasi rasa gurih dari isian yang padat dan tekstur renyah dari kulit pastry, cocok disajikan sebagai camilan atau bekal piknik.

Bahan-Bahan

4 PCS

Bahan isian

- 200 gr - paha ayam giling
- 250 gr - daging sapi giling
- 100 gr - kornet sapi
- 1 ½ sdt - garam
- 1 ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- 3 sdm - gula pasir
- 5 gr - baking powder (opsional)
- 50 gr - tepung roti putih
- 50 ml - susu
- 50 ml - air
- 2 butir - telur (opsional bisa diganti air)
- ½ sdt - oregano kering halus
- ½ sdt - pala bubuk
- ½ sdt - thyme / basil kering
- 10 gr - bawang putih halus
- 3 sdm - bawang merah goreng
- 4 sdm - bawang bombai tumis

Bahan kulit

- 350 gr - tepung terigu protein tinggi
- 150 gr - tepung terigu protein sedang
- 10 gr - susu bubuk
- 12 gr - garam
- 5 gr - cuka
- 225 ml - air
- 75 gr - butter blend margarine

Bahan laminasi

- 250 gr - puff pastry shortening

Bahan olesan

- - kuning telur + susu

Bahan pelengkap

- - telur rebus
- - keju cheddar, potong

Langkah-Langkah

1. Di dalam mixer, masukkan tepung terigu protein sedang, tepung terigu protein tinggi, garam dan susu bubuk, aduk kemudian masukkan butter blend margarine, aduk
2. Campurkan air dengan cuka kemudian tuang secara perlahan ke dalam adonan, mixer hingga 60% kalis. Istirahatkan adonan selama 10-15 menit di suhu ruang
3. Siapkan plastik kemudian masukkan puff pastry shortening, pipihkan dengan rolling pin hingga membentuk lembar laminasi 25 cm x 20 cm
4. Pipihkan adonan kulit dengan tinggi sama dengan lembar laminasi dan lebar menjadi 2 kali lipat dari lembar laminasi. Istirahatkan di dalam kulkas selama 15 menit
5. Letakkan lembar laminasi di tengah adonan kulit kemudian lipat hingga membungkus lembar laminasi. Pipihkan memanjang dengan ketebalan 7 mm dan buang pinggiran adonan yang tidak terkena lembar laminasi
6. Lipat adonan single fold dan pipihkan hingga ketebalan 7 mm. Rapihkan bagian samping adonan
7. Lipat double fold dan pipihkan hingga ketebalan 7 mm. Rapihkan bagian samping adonan kemudian lipat double fold. Istirahatkan selama 4 jam di suhu ruang
8. Sayat bagian samping adonan kemudian pipihkan secara perlahan hingga ketebalan 4 mm, lebar 50-60 cm dan tinggi 40 cm. Potong menjadi 4 bagian lalu potong masing-masing bagian menjadi dua
9. Di dalam mixer, masukkan daging sapi giling, ayam giling, garam, kaldu ayam bubuk, gula pasir dan baking powder, aduk hingga lengket
10. Masukkan kornet, tepung roti, telur, air, susu, bawang putih halus, thyme kering, oregano kering, pala bubuk, bawang merah goreng dan bawang bombai tumis, aduk hingga merata dan masukkan ke dalam plastik segitiga
11. Siapkan kulit, letakkan isian daging dan ratakan kemudian letakkan telur rebus, keju dan sedikit isian daging, ratakan
12. Oles pinggiran kulit dengan telur kemudian tutup dengan kulit dan rekatkan. Oles dengan telur dan sayat-sayat dengan pisau
13. Panggang picnic roll dengan suhu 180-185 derajat celcius selama 30-40 menit
14. Picnic roll siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/141-picnic-roll>