



Bolu Bakar Keju



superadmin

Bolu Bakar Keju, camilan manis khas oleh-oleh Bandung yang memiliki kemiripan dengan roti bakar namun bertekstur jauh lebih lembut dan kaya rasa. Dipadukan dengan isian keju parut serta butter cream rumahan yang harum dan creamy. Aromanya menggoda dengan perpaduan rasa manis, gurih, dan legit yang sempurna.

Bahan-Bahan

12 Porsi

Bahan adonan roti

- 255 gr - tepung terigu protein tinggi
- 110 gr - tepung terigu protein sedang
- 110 gr - gula pasir
- 10 gr - ragi
- 65 gr - air dingin
- 65 gr - susu
- 15 gr - kental manis putih
- 85 gr - telur ayam, kocok
- 85 gr - margarin
- 1 gr - garam

Bahan buttercream

- 200 gr - mentega tawar
- 200 gr - margarin
- 200 gr - gula halus
- 1 butir - telur
- 2 gr - perisa mentega & susu
- 4 gr - perisa mentega & keju

Bahan olesan

- - perisa mentega & keju
- - margarin cair

Topping

- - keju

Langkah-Langkah

1. Campurkan tepung terigu protein tinggi, protein sedang, gula pasir dan ragi, mixer di kecepatan rendah lalu masukkan air, susu, telur dan kental manis, mixer di kecepatan sedang selama 10 menit
2. Masukkan margarin dan garam, mixer di kecepatan tinggi beberapa saat lalu turunkan menjadi kecepatan sedang, mixer selama 10 menit atau hingga kalis. Diamkan adonan selama 30-40 menit
3. Untuk buttercream, bain marie telur hingga mencapai suhu 60 derajat celcius. Biarkan hingga suhu ruang
4. Kocok mentega tawar dengan margarin hingga sedikit mengembang lalu masukkan gula halus sambil disaring, mixer kembali
5. Masukkan telur, mixer hingga menyatu lalu masukkan perisa mentega & keju, serta perisa mentega & susu, mixer beberapa saat
6. Oles loyang dengan margarin lalu alasi dengan baking paper
7. Buang udara pada adonan roti lalu bagi menjadi dua. Pipihkan membentuk persegi panjang, tekan bagian bawah adonan lalu gulung
8. Letakkan di dalam loyang, tutup dengan cling wrap dan diamkan selama 30-40 menit
9. Jika menggunakan loyang tanpa penutup, letakkan baking paper di bagian atas loyang, lalu tutup dengan loyang lebar yang ditambah pemberat seperti ulekan agar bentuknya simetris. Panggang di suhu 175-180 derajat celcius selama 35 menit
10. Keluarkan roti dari loyang dan biarkan dingin
11. Campurkan mentega cair dengan perisa mentega & keju, aduk rata
12. Belah dua roti lalu belah dua kembali tanpa memutus roti. Oles dengan buttercream dan tambahkan keju parut. Oles permukaan luar dengan margarin. Panggang dengan wajan hingga kecokelatan
13. Bolu bakar siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/205-bolu-bakar-keju>