

Bersempena dengan Tahun Baru Cina

Ban Nanas

Bahan-Bahan

Untuk Ban:

- 500g tepung roti
- 10g ragi
- 2 sudu besar susu tepung
- 60g gula halus
- 1/2 sudu teh garam
- 60g mentega
- 280ml air
- 1 biji telur besar

Hiasan Atas Pastrri:

- 80g mentega
- 30g lelemak
- 80g gula serbuk
- 1 ct esen vanilla
- 1 biji telur besar (dipukul sedikit)
- 200g tepung serba guna

Sapuan telur

- 1 biji telur (dipukul sedikit dan diayak)
- 1 ct air

Arahan

Ban

- Adunkan tepung, gula, garam, susu tepung dan ragi.
- Tambahkan air dan telur pada adonan tepung dan gunakan cangkuk doh untuk menguli pada kelajuan sederhana sehingga sehati. (kira-kira 5 minit)

- Tambahkan mentega secara beransur-ansur dan uli sehati dan kenyal. (doh haruslah berkilat dan kenyal, masa menguli adalah kira-kira 10-15 minit).
- Biarkan doh menaik selama kira-kira 40 minit atau mengembang dua kali ganda saiznya.
- Sementara menunggu doh menaik, sediakan hiasan atas pastri.

Untuk hias atas:

- Pukul mentega, esen vanila dan gula serbuk yang diayak sehingga sehati.
- Masukkan telur.
- Campurkan bersama tepung.
- Sejukkan doh di dalam peti sejuk selama 15-20 minit untuk pengendalian yang lebih mudah.

Membuat ban:

- Bahagikan doh roti menjadi 50g setiap satunya dan bentukkan menjadi bebola.
- Biarkan ia mengembang selama kira-kira 45 minit atau membesar dua kali ganda saiznya. Sapukan telur di bahagian atas.
- Bahagikan hias atas menjadi 20-30g setiap satunya. Pada suatu permukaan yang telah ditepung sedikit, gunakan pencanai dan leperkan ia menjadi bulatan nipis.
- Letakkan hias atas pastri ke atas ban yang telah disadur. Ulangi proses penyaduran tadi.
- Bakar pada suhu 210 Celsius selama 12-15 minit.

