

PASTA GEMBILI

Bahan

- Gembili yang tidak boning/rusak
- Air secukupnya

Cara Pembuatan

1. Kupas gembili kemudian potong-potong
2. Kukus hingga masak (empuk)
3. Tumbuk hingga halus
4. Pasta siap digunakan



PIZZA GEMBILI

Bahan roti

- 125 g tepung terigu
- 125 g pasta gembili
- 3 g / $\frac{3}{4}$ sendok teh Fermipan
- 60 ml air hangat
- 1 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok makan gula pasir
- Garam secukupnya

Bahan topping (sesuai selera)

- Saus pasta
- Jamur kancing
- Ikan tuna
- Keju

Cara membuat

1. Membuat biang ragi :
Larutkan gula kedalam air hangat yang telah disiapkan kemudian masukan fermipan, tutup rapat. Diamkan hingga 10 menit atau sampai berbuih.
2. Campurkan tepung terigu, pasta gembili, dan garam aduk rata.
3. Masukan biang ragi kedalam campuran (2) kemudian uleni hingga kalis atau tidak menempel ditangan.
4. Ambil wadah dan olesi dengan minyak secara merata, masukan adonan kedalam wadah itu tutup dengan serbet bersih / plastic wrap, diamkan selama 30 menit sampai mengemba

5. Siapkan loyang untuk memanggang olesi dengan minyak kemudia pipihkan adonan hingga selebar loyang, lubangi dengan garpu.



6. Olesi adonan dengan topping sesuai selera



7. Oven/panggang dengan menggunakan api kecil selama 20-30 menit
8. Pizza siap dihidangkan.

