

# **JENIS DAN KARAKTERISTIK ROTI**

**Oleh :**

**Dra. Sudewi Yogha, M.Si**



**Program Studi Pendidikan Tata Boga  
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga  
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan  
Universitas Pendidikan Indonesia  
2010**

# ROTI PRANCIS

Roti ini tidak mengandung lemak dari adonan asam. jenis roti ini biasanya mempunyai kerak tebal dan keras serta rasanya bersifat asam. Untuk pembentukannya tidak perlu membentuk sekokoh roti biasa, roti ini cukup digiling menyerupai tongkat. Roti Prancis yang paling baik adalah yang mempunyai banyak lobang-lobang besar.

# ROTI ITALIA

Adonan roti ini mengandung lemak sama sekali. Adonan ini tidak berisi apa-apa kecuali tepung, air, ragi, dan garam. Kerak roti ini harus tebal dan keras, remahnya kurang kering. Roti Italia biasanya berbentuk panjang dan runcing dengan dua atau tiga irisan dan harus dapat dipatahkan dengan mudah.

# **ROTI WINA**

**Roti Wina mempunyai ciri khas yaitu butiran lebih terbuka dan berlubang-lubang, remahnya dan susunannya kasar. Roti Wina dibentuk dalam berbagai corak, terutama bentuk runcing yang paling terkenal dan biasanya sebelum dimasukkan ke dalam oven roti ditaburi wijen terlebih dahulu.**

# ROTI BELANDA

Roti ini di kenal dengan t opingnya. t oping di taburkan di atas permukaan roti sebelum roti masuk ke dalam oven. sewaktu pembakaran berlangsung adonan berkembang dan memisah, t opingnya pecah-pecah menghasilkan kerak yang garing.

# ROTI KISMIS

Kismis di bubuhkan dua menit sebelum pencampuran selesai, kismis yang digunakan sebelumnya direndam terlebih dahulu.

# RYE BREAD (Roti Gandum Hitam)

tepung yang di gunakan dal am pembuatan roti ini yaitu tepung kuat karena tepung ini akan menggantikan kadar air dari tepung gandum hitam atau rye flour yang tidak mengandung protein pembentuk gluten. Dal am pembuatan roti ini ragi dan asam harus di bubuhkan sesuai dengan kebutuhan. \ roti ini di berikan tiga atau empat irisan sebelum masuk ke dal am oven sebagai mana roti rancis.

# **EGG TWIST (Roti Telur berputar)**

**Roti ini dibuat dalam dua bentuk yang berlainan, yakni roti berputar melingkar atau cara lurus sama seperti roti biasa.**

# ROTI GANDUM UNGGUL (Cracked Wheat)

\ot i gandum unggul di buat seperti  
nembuat roti biasa, tapi gandumnya  
di rendam terlebih dahulu selana  
beberapa jam sebelum di gunakan. \ot i  
i ni mempunyai wangi kacang-kacang.