

# PIZZA JAGUNG AYAM



## BAHAN-BAHAN

### Bahan A (doh)

Tepung roti (tinggi protein)	350 gm
Tepung gandum	150 gm
Yis	11 gm
Pembaik roti	1 tsp
Pelembut roti	1 tsp
Garam	½ tsp
Gula	1 tbsp
Air sejuk ais	350 ml

### Bahan B

Mentega atau marjerin	20 gm
Biji jagung relai	2 tongkol

### Bahan C

Sos cili	500 gm
Puri tomato	150 gm
Sosej	1 paket
Cendawan	1 tin
Isi ayam cincang	250 gm
Nenas	30 gm
Jejari ketam	5 keping
Keju Mozarella	250 gm

## KAEDAH

- Masukkan kesemua bahan-bahan A ke dalam mesin pengadun, uli sehingga sebatu dan tekstur doh menjadi elastik.
- Rehatkan doh selama 30-40 minit. Kemudian uli sekejap dengan meletakkan mentega dan masukkan isi jagung ke dalam doh.
- Kemudian bentukkan doh di atas dulang pizza bersaiz 9 inci.
- Campurkan sos cili dan puri tomato.
- Sapukan sos yang telah dicampurkan tadi ke atas doh.
- Letakkan bahan-bahan seperti sosej, cendawan, nenas dan sebagainya mengikut kesukaan.
- Bakar di dalam oven selama 30-40 minit dengan suhu 180°C.

## PENGIRAAN KOS:

BAHAN	KOS
Tepung roti (tinggi protein)	RM 1.80
Tepung gandum	RM 0.70
Yis	RM 1.20
Pembaik roti	RM 0.10
Pelembut roti	RM 0.10
Garam	RM 0.05
Gula	RM 0.10
Marjerin	RM 0.80
Jagung	RM 2.00
Sos cili	RM 2.95
Puri tomato	RM 1.90
Sosej	RM 5.00
Cendawan	RM 5.00
Isi ayam cincang	RM 3.95
Nenas	RM 0.50
Jejari ketam	RM 1.00
Keju Mozarella	RM 10.00
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 37.15</b>
<b>Anggaran hasil</b>	<b>3 biji</b>
<b>Kos bahan 1 biji</b>	<b>RM 12.38</b>
<b>Anggaran harga jualan</b>	<b>RM 20.00</b>