

MASTELLES NOURRISSANTES

Qui est-ce qui prétend que la forme du bagel est unique et typiquement américaine ? Apparemment quelqu'un qui ne connaît pas les mastelles ! Repassées ou sèches ? Un petit pain à base de cannelle qui a de quoi séduire les plus blasés.



INGRÉDIENTS

- 1 kg de farine Quattro
- 500 ml de lait
- 75 g de levure
- 100 g de cassonade brune
- 1 jaune d'oeuf
- 150 g de beurre
- 5 g de cannelle
- 18 g de sel

RECETTE

- Mélangez la farine, le lait et la levure en une pâte consistante et lisse.
- Ajoutez le beurre, le sucre et la cannelle et pétrissez le tout.
- Laissez gonfler la pâte 30 minutes et répartissez-la en petites portions de 55 g.
- Enroulez chaque portion en boule et laissez encore reposer 15 minutes.
- Ensuite, enfoncez un doigt au milieu de chaque portion de pâte pour former un puits (ou un trou si vous préférez).
- Enduisez les mastelles de jaune d'oeuf battu et laissez encore reposer une demi-heure.
- Laissez cuire 10 à 12 minutes dans un four à 200 °C.

ASTUCE : Avec une poche, remplissez le puits de la mastelle de crème pâtissière et de quelques rondelles de pomme. Mettez de préférence ces garnitures en place avant la cuisson au four.