MACHTIGE MASTELLEN

Wie zei ook al weer dat de vorm van een bagel uniek en typisch Amerikaans was?
Die heeft duidelijk nog geen mastellen geproefd! Gestreken of gedroogd?
Dit gebak op basis van kaneel kan iedereen bekoren.

BENODIGDHEDEN

- 1 kg Quattro bloem
- 500 ml melk
- 75 g gist
- 100 g bruine kandijsuiker
- 1 eidooier
- 150 g boter
- 5 g kaneel
- 18 g zout

RECEPT

- Meng de bloem, melk en gist tot een goed samenhangend en glad deeg.
- Voeg de boter, suiker en kaneel toe en kneed nog even.
- Laat het deeg 30 minuten rijzen en verdeel het dan in stukjes van 55 g.
- Bol de afzonderlijke stukjes deeg op en laat ze 15 minuten rusten.
- Druk daarna met de vingertoppen een kuiltje (of gat, naar eigen voorkeur) in het midden van het deegstukje.
- Strijk de mastellen in met losgeklopte eierdooier en laat ze nog een half uurtje rijzen.
- Bak ze af op 200°C gedurende 10 tot 12 minuten.

TIP: Spuit in het kuiltje van de mastel banketbakkersroom en leg daarop een paar schijfjes appel. Doe dit best voor het de oven ingaat.

Ceres nv · Vilvoordselaan 300 · 1130 Brussel
T +32(0)2 240 06 00 · F +32(0)2 242 43 90 · info@ceres.be · www.ceres.be

CERES GROUPE SOUFFLET GROEP