

# MASTELLEN


(20 stuks)



## Ingrediënten

- 270 g volle melk
- 50 g verse gist
- 50 g boter
- 1 medium ei
- 550 g bloem
- 40 g kristalsuiker
- 1 koffielepel kaneel
- 8 g zout
- 1 losgeklopt ei om te doreren

## Werkwijze

- 1 Doe de melk, de boter en de gist in de beker en meng  
**1 min / 37 °C / snelheid 2**
- 2 Voeg het ei, de bloem, de suiker, het kaneel en als laatste het zout toe en kneed  
**6 min /  kneedfunctie**
- 3 Haal het deeg uit de kom. En laat 20 minuten rusten.
- 4 Verdeel het deeg in stukjes van 50 g en bol ze op. Laat ze 15 min rusten.
- 5 Druk met je duim een gat in het bolletje deeg en rek een beetje open.  
Leg ze op een bakplaat en laat 1 uur rijzen.
- 6 Verwarm de oven tot 220°C.
- 7 Bestrijk ze met het losgeklopt ei en laat nog 10 min rijzen.
- 8 Bak 7 minuten af in een oven van 210 °C.
- 9 Laat afkoelen op een rooster.

