Cuchaule (Safranbrot)

-

Pour 1 Safranbrot (Cuchaule)
Préparation : 120 min
Cuisson : 45 min
Zutaten

- 1 kg Weissmehl
- 5 dl Milch
- 100 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 KL Salz
- 1 Prise Safranpulver und wenig Safranfäden
- 20 g Hefe
- 1 Eigelb

Zubereitung

Die Hefe in der Mich auflösen, Zucker dazugeben und ebenfalls auflösen.
Mehl in eine Schüssel geben.
Die in Flocken geschnittene Butter, die Milch, den Safran und das Salz dazugeben.
Alles zusammen mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Bei Zimmertemperatur den Teig 2 Stunden gehen lassen.
Aus dem Teig runde Brote formen und in der Kühle nochmals einen Moment aufgehen lassen.
Eigelb mit wenig Safran mischen und die Brote damit bestreichen.
Die Brote kreuzweise einschneiden und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 30 bis 45 Minuten backen.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »