Cuchaule

-

Pour 1 Cuchaule
Préparation : 120 min
Cuisson : 45 min
Ingrédients

- 1 kg de farine blanche
- 5 dl de lait tiède
- 100 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 cuill. à café de sel
- 1 pincée de safran en poudre et un peu de safran en pistils
- 20 g de levure
- 1 jaune d'œuf

Préparation

Délayer la levure dans le lait.
Ajouter le sucre et faire fondre.
Mettre la farine dans une jatte.
Ajouter le beurre coupé en morceaux, le lait, une pointe de safran (en poudre ou en pistils) et un peu de sel.
Bien travailler la pâte et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 2 heures.
Former des pains ronds, laisser lever un moment au frais.
Badigeonner avec un jaune d'œuf auquel on aura ajouté une pointe de safran en poudre.
Entailler en carreaux et cuire environ 30 à 45 min dans un four à 180° C.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.