



# Cuchaule

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di riposo 1 Ore  
Tempo di cottura 35 Min.  
Pezzo 1  
Elettrodomestico CombiSteamer V6000 38 dal 2021

La cuchaule di Friburgo è un pane lievitato in stile brioche con zafferano ed è tradizionalmente servita durante la festa del raccolto della Bénichon. Con il suo colore dorato e il sapore aromatico, aggiunge un tocco di raffinatezza ai momenti speciali – da gustare da solo, con burro o con la senape di Bénichon.

## Impasto

---

150 ml latte  
150 ml acqua  
40 g zucchero  
15 g lievito, sbriciolato  
1 pizzico di polvere di zafferano  
500 g di farina bianca  
1 uovo  
12 g sale  
80 g di burro, freddo, a pezzi

## Modellazione

---

1 tuorlo d'uovo, sbattuto

## Impasto

---





Aggiungere latte, acqua, zucchero, lievito e zafferano nella ciotola di una planetaria, mescolare bene con un cucchiaino e lasciare riposare per circa 10 minuti. Aggiungere la farina e impastare a bassa velocità utilizzando il gancio per impasto per circa 5 minuti. Aggiungere l'uovo e il sale e continuare a impastare per altri 5 minuti. Aumenta a una velocità elevata, aggiungendo il burro a porzioni, e impasta fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Mettere l'impasto in una ciotola unta o in un contenitore per la lievitazione, quindi posizionarlo nello spazio di cottura e lasciarlo lievitare con la funzione di lievitazione professionale a 30 °C per circa 1 ora. Ogni 20 minuti, rimuovere l'impasto dallo spazio di cottura. Staccalo dai lati della ciotola, sollevalo da tutti i lati e ripiega ogni lato sul lato opposto. Ritorna allo spazio di cottura e continua a lasciarlo lievitare.

**Cottura professionale Lasciare lievitare 30 °C per 1 Ore**

**Azione**

## Modellatura

---

Trasferire l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata e lavorarlo sulla superficie due volte utilizzando i palmi delle mani fino a formare una palla compatta. Posizionare la palla di impasto con la chiusura verso il basso su una teglia rivestita con carta da forno. Spennellare con tuorlo d'uovo, coprire e lasciare lievitare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

## Cottura

---

Preriscaldare lo spazio di cottura con la smaltatura professionale per cottura a 180 °C. Spennellare nuovamente la palla di impasto con tuorlo d'uovo e incidere la superficie con un motivo a losanghe. Inserire la teglia con la pallina di impasto nello spazio di cottura preriscaldato e cuocere per circa 35 minuti fino a doratura. Rimuovere il pane e lasciarlo raffreddare su una griglia.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Cottura professionale spennellatura Preriscaldamento completato. Inserire le pentole.**

**Cottura professionale spennellatura 180 °C per 35 Min.**

## Accessori

---

Teglia da forno

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

07.04.2026

