



# Cuchaule

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	1 Timer
Tilberedningstid	35 Min.
Styk	1
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

Cuchaule fra Fribourg er et brioche-lignende gærbrød med safran og serveres traditionelt ved Bénichon-høstfesten. Med sin gyldne farve og aromatiske smag tilføjer den et strejf af luksus til særlige øjeblikke – nydes alene, med smør eller med Bénichon-sennep.

## Dej

---

- 150 ml mælk
- 150 ml vand
- 40 g sukker
- 15 g gær, smuldret
- 1 knivspids safranpulver
- 500 g almindeligt hvedemel
- 1 æg
- 12 g salt
- 80 g smør, kold, i stykker

## Formning

---

- 1 æggeblomme, slået

## Dej

---





Tilsæt mælk, vand, sukker, gær og safran til skålen på en røremaskine, rør godt med en ske og lad det hvile i cirka 10 minutter. Tilsæt melet, og ælt ved lav hastighed med dejkrogen i cirka 5 minutter. Tilsæt ægget og saltet, og fortsæt med at ælte i yderligere 5 minutter. Øg til en høj hastighed, tilsæt smørret i portioner, og ælt indtil en glat, blød dej dannes. Placer dejen i en smurt skål eller hævebeholder, sæt den derefter i ovnrømmet, og lad den hæve med Professionel hævning ved 30 °C i cirka 1 time. Fjern dejen fra ovnrømmet hver 20. minut. Løsn det fra siderne af skålen, løft det fra alle sider, og fold hver side over til den modsatte side. Vend tilbage til madlavningsområdet, og lad det fortsætte med at hæve.

### **Professionel bagning med hævning 30°C i 1 Timer**

#### **Handling**

## Formning

---

Vend dejen ud på en let melet arbejdsflade, og træk den hen over fladen to gange med håndfladerne, indtil der dannes en stram kugle. Placer dejkuglen med sømmen nedad på en bageplade beklædt med bagepapir. Pensl med æggeblomme, dæk til og lad hæve ved stuetemperatur i cirka 1 time.

## Bagning

---

Forvarm ovnrømmet med professionel bageemalje til 180 °C. Pensl dejkuglen igen med æggeblomme, og rids overfladen i et diamantmønster. Indsæt bakken med dejkuglen i det forvarmede ovnrøm, og bag i cirka 35 minutter, indtil den er gyldenbrun. Fjern brødet, og lad det køle af på en rist.

**(For)varm ovnrømmet til 180°C i Professionel bagning penslet**

**Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.**

**Professionel bagning penslet 180°C i 35 Min.**

## Tilbehør

---

Bageplade

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

07.04.2026

