



# Кушоль

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление 30 Mins  
Время 1 Hrs  
простоя  
Время 35 Mins  
приготовления  
штук 1  
прибор CombiSteamer V6000 45 с 2021  
года

Кушоль из Фрибурга — это дрожжевой хлеб в стиле бриошь с шафраном, который традиционно подают на празднике урожая Бенишон. Со своим золотистым цветом и ароматным вкусом он привносит нотку изысканности в особенные моменты – наслаждайтесь им самостоятельно, с маслом или с горчицей Бенишон.

## Тесто

---

150 мл молоко

150 мл вода

40 г сахар

15 г дрожжи, крошился

1 щипок порошок шафрана

500 г обычная пшеничная  
мука

1 яйцо

12 г соль

80 г масло, холодный, на куски

## Формирование

---

1 яичный желток, победенный

## Тесто

---





Добавьте молоко, воду, сахар, дрожжи и шафран в чашу стационарного миксера, хорошо перемешайте ложкой и оставьте на примерно 10 минут. Добавьте муку и вымешивайте на низкой скорости с использованием крюка для теста примерно 5 минут. Добавьте яйцо и соль, продолжайте замешивать еще 5 минут. Увеличьте скорость до высокой, добавляйте масло частями и месите, пока не образуется гладкое и мягкое тесто. Поместите тесто в смазанную маслом миску или контейнер для расстойки, затем поставьте его в пространство для приготовления и оставьте подходить с использованием функции профессиональной расстойки при 30 °C примерно на 1 час. Каждые 20 минут вынимайте тесто из пространства для приготовления. Ослабьте его по бокам миски, поднимите с каждой стороны и сложите каждую сторону на противоположную. Вернитесь к зоне приготовления и продолжайте давать тесту подниматься.

**Профессиональная выпечка, дать подняться 30 °C в течение 1 Hrs**

**Действие**

## Формирование

---

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность и дважды прокатайте его по поверхности, используя ладони, пока не сформируется плотный шар. Положите шарик теста швом вниз на противень, выстланный бумагой для выпечки. Смажьте яичным желтком, накройте и оставьте подниматься при комнатной температуре примерно на 1 час.

## Выпечка

---

Разогрейте рабочее пространство с профессиональной выпечкой с глазурью до 180 °C. Снова смажьте шарик теста яичным желтком и сделайте надрезы на поверхности в виде ромбов. Вставьте противень с тестовым шариком в предварительно разогретое пространство для приготовления и выпекайте примерно 35 минут до золотистого цвета. Достаньте хлеб и дайте ему остыть на решетке.

**Разогреть рабочую камеру до 180 °C Профессиональная выпечка «Смазывание»**

**Предварительный нагрев завершен. Вставьте посуду.**

**Профессиональная выпечка «Смазывание» 180 °C в течение 35 Mins**

## Аксессуары

---

Противень для выпечки

## Дополнительная информация

---

Составлен

07.04.2026

