Cuchaule

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de repos	1 h
Temps de cuisson	35 min
Pièces	1
Appareil	CombiSteamer V6000 45 à partir de 2021

La cuchaule de Fribourg est un pain brioché à la levure avec du safran, traditionnellement servi lors de la fête des récoltes de la Bénichon. Avec sa couleur dorée et son arôme parfumé, il apporte une touche de raffinement aux moments spéciaux – dégusté seul, avec du beurre ou avec de la moutarde de bénichon.

Pâte

150 ml lait

150 ml eau

40 g sucre

15 g levure, émiettée

1 pincées de poudre de safran

500 g farine blanche

1 œuf

12 g de sel

80 g beurre, froid, en morceaux

Mise en forme

1 jaune d'œuf, battu ;

Pâte

Mettre le lait, l’eau, le sucre, la levure et le safran dans le bol d’un robot de cuisine, bien mélanger avec une cuillère et laisser reposer environ 10 minutes. Ajouter la farine et pétrir à vitesse lente avec le crochet pendant environ 5 minutes. Ajoutez l'œuf et le sel, puis continuez à pétrir pendant encore 5 minutes. Augmenter la vitesse et ajouter le beurre en plusieurs portions, puis pétrir jusqu’à obtention d’une pâte lisse et élastique. Transférer la pâte dans un bol graissé ou un récipient de pousse, puis placer celui-ci dans l’espace de cuisson et laissez lever la pâte avec la fonction Cuisiner Pro laisser lever à 30 °C pendant environ 1 heure. Toutes les 20 minutes, retirer le récipient de l’espace de cuisson, détacher la pâte des parois, la soulever de tous les côtés et rabattre chaque côté au centre. Remettre dans l’espace de cuisson et poursuivre la levée.

Cuisiner pro Laisser lever 30 °C pendant 1 h

Action

Façonnage

Renverser la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et la tirer deux fois vers soi avec les paumes des mains pour former une boule bien serrée. Déposer la boule, soudure vers le bas, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner de jaune d’œuf, couvrir et laisser lever à température ambiante pendant environ 1 heure.

Cuisson

Préchauffez le four avec le programme Cuisiner Pro badigeonné à 180 °C. Badigeonnez à nouveau la boule de pâte avec du jaune d'œuf et incisez la surface en formant un motif en losanges. Insérer la plaque dans l’espace de cuisson préchauffé et cuire environ 35 minutes, jusqu’à ce que la cuchaule soit bien dorée. Retirer le pain et le laisser refroidir sur une grille.

(Pré)chauffer l’enceinte de cuisson à 180 °C avec Cuisiner pro badigeonné

Préchauffage terminé. Insérez l'ustensile de cuisson.

Cuisiner pro badigeonné 180 °C pendant 35 min

Accessoires

Table de cuisson

Informations complémentaires

Créée le	07.04.2026