Cuchaule

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Ruhezeit	1 Std.
Garzeit	35 Min.
Stück	1
Gerät	CombiSteamer V6000 38 ab 2021

Die Cuchaule aus Fribourg ist ein brioche-artiges Hefebrot mit Safran und wird traditionell zur Bénichon, dem Erntefest serviert. Goldfarben und aromatisch bringt sie Genuss für besondere Momente – pur, mit Butter oder Bénichon-Senf.

Teig

150 ml Milch

150 ml Wasser

40 g Zucker

15 g Hefe, zerbröckelt

1 Msp. Safranpulver

500 g Weissmehl

1 Ei

12 g Salz

80 g Butter, kalt, in Stücken

Formen

1 Eigelb, verklopft

Teig

Milch, Wasser, Zucker, Hefe und Safran in die Schüssel der Küchenmaschine geben, mit einem Löffel gut verrühren, ca. 10 Minuten quellen lassen. Mehl beigeben, auf niedriger Stufe mit dem Knethacken ca. 5 Minuten kneten. Ei und Salz beigeben, ca. 5 Minuten weiterkneten. Teig auf hoher Stufe kneten, dabei Butter portionenweise beigeben, kneten, bis ein glatter, weicher Teig entsteht. Teig in eine gefettete Schüssel oder Garbehälter geben, in den Garraum geben, mit Profi-Backen Aufgehen lassen bei 30 °C ca. 1 Stunde aufgehen lassen. Jeweils nach 20 Minuten Aufgehzeit den Teig aus dem Garraum nehmen. Teig vom Schüsselrand lösen, von allen Seiten hochheben, je auf die gegenüberliegende Seite falten, zurück in den Garraum stellen, aufgehen lassen.

Profi-Backen Aufgehen lassen 30 °C während 1 Std.

Aktion

Formen

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Handballen zweimal über die Arbeitsfläche ziehen, bis eine straffe Kugel entsteht. Teigkugel mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Backpapier belegtem Backblech setzen, mit Eigelb bestreichen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Backen

Garraum mit Profi-Backen bestrichen auf 180 °C vorheizen. Teigkugel nochmals mit Eigelb bestreichen und die Teigoberfläche rautenförmig einschneiden. Blech in den vorgeheizten Garraums schieben, ca. 35 Minuten goldbraun backen. Brot herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Garraum auf 180 °C mit Profi-Backen bestrichen (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Profi-Backen bestrichen 180 °C während 35 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	07.04.2026