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 cucchiaio 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