库绍尔面包 Cuchaule

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	35 分钟
个数	1
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

来自瑞士弗里堡州的库绍尔面包是一种藏红花风味的奶油酵母面包，传统上在Bénichon丰收节上供应。 金黄色的外观和芳香的风味，为特殊时刻增添了一丝惬意——无论是单独享用，搭配黄油，还是与Bénichon芥末酱一起品尝。

面团

150 毫升 牛奶

150 毫升 水

40 g 糖

15 g 酵母, 掰碎

1 撮 藏红花粉

500 g 中筋面粉

1 蛋

12 g 盐

80 g 黄油, 冷藏切小块

整形用料

1 蛋黄, 打散

面团

将牛奶、水、糖、酵母和藏红花加入厨师机搅拌碗中，用勺子搅拌均匀，然后静置约10分钟。 加入面粉，用面团钩以低速揉面约5分钟。 加入鸡蛋和盐，再继续揉面5分钟。 调到高速，分次加入黄油，揉至形成光滑柔软的面团。 将面团放入已涂油的碗或发酵容器中，然后放入烤箱，并使用专业烘焙发酵功能以30°C发酵约1小时。 每隔20分钟，将面团从烤箱中取出。 把面团从碗的边缘松开，从四周提起，并将每一侧都向对侧折叠。 放回烤箱，继续让其发酵。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **30 1** 小时°C

操作

整形步骤

将面团倒在撒有少量面粉的操作台上，用手掌将其向前推揉两次，直到形成一个紧实的面团。 将面团接口朝下放在铺有烘焙纸的烤盘上。 刷上蛋黄液，盖上盖子并在室温下静置约1小时。

烘焙

用专业烘焙上色模式将烤箱预热至 180 °C。 再次用蛋黄液刷面团，并在表面划出菱形图案。 将装有面团的托盘送入预热好的烤箱，并烘烤约35分钟至金黄色。 取出面包，放在架子上冷却。

将发酵桶预加热 表面涂抹专业烘烤技术 到 **180°C**

预热完成。 放入炊具。

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **180 35** 分钟°C

配件

烤盘

附加信息

创建时间	07.04.2026