



# Cuchaule

Opskrift af V-ZUG Ltd



|                  |                                |
|------------------|--------------------------------|
| Tilberedning     | 30 Min.                        |
| Hviletid         | 1 Timer                        |
| Tilberedningstid | 35 Min.                        |
| Styk             | 1                              |
| Apparat          | CombiSteamer V6000 45 fra 2021 |

Cuchaule fra Fribourg er et brioche-lignende gærbrød med safran og serveres traditionelt ved Bénichon-høstfesten. Med sin gyldne farve og aromatiske smag tilføjer den et strejf af luksus til særlige øjeblikke – nydes alene, med smør eller med Bénichon-sennep.

## Dej

150 ml mælk  
150 ml vand  
40 g sukker  
15 g gær, smuldret  
1 knivspids safranpulver  
500 g almindeligt hvedemel  
1 æg  
12 g salt  
80 g smør, kold, i stykker

## Formning

1 æggeblomme, slået

## Dej





Tilsæt mælk, vand, sukker, gær og safran til skålen på en røremaskine, rør godt med en ske og lad det hvile i cirka 10 minutter. Tilsæt melet, og ælt ved lav hastighed med dejkrogen i cirka 5 minutter. Tilsæt ægget og saltet, og fortsæt med at ælte i yderligere 5 minutter. Øg til en høj hastighed, tilsæt smørret i portioner, og ælt indtil en glat, blød dej dannes. Placer dejen i en smurt skål eller hævebeholder, sæt den derefter i ovnrummet, og lad den hæve med Professionel hævning ved 30 °C i cirka 1 time. Fjern dejen fra ovnrummet hver 20. minut. Løsn det fra siderne af skålen, løft det fra alle sider, og fold hver side over til den modsatte side. Vend tilbage til madlavningsområdet, og lad det fortsætte med at hæve.

### **Professionel bagning med hævning 30°C i 1 Timer**

#### **Handling**

## Formning

---

Vend dejen ud på en let melet arbejdsflade, og træk den hen over fladen to gange med håndfladerne, indtil der dannes en stram kugle. Placer dejkuglen med sømmen nedad på en bageplade beklædt med bagepapir. Pensl med æggeblomme, dæk til og lad hæve ved stuetemperatur i cirka 1 time.

## Bagning

---

Forvarm ovnrummet med professionel bageemalje til 180 °C. Pensl dejkuglen igen med æggeblomme, og rid overfladen i et diamantmønster. Indsæt bakken med dejkuglen i det forvarmede ovnrum, og bag i cirka 35 minutter, indtil den er gyldenbrun. Fjern brødet, og lad det køle af på en rist.

**(For)varm ovnrummet til 180°C i Professionel bagning penslet**

**Forvarmning fuldført. Indsæt kogegrej.**

**Professionel bagning penslet 180°C i 35 Min.**

## Tilbehør

---

Bageplade

## Yderligere oplysninger

---

Oprettet den

07.04.2026

