Cuchaule

Receta de V-ZUG AG



Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	1 H
Tiempo de cocción	35 Min.
Unidad	1
Aparato	CombiSteamer V6000 45 a partir de 2021

La Cuchaule de Friburgo es un pan de levadura tipo brioche con azafrán que se sirve tradicionalmente en el festival de la cosecha de la Bénichon. Con su color dorado y su sabor aromático, aporta un toque de indulgencia a los momentos especiales: se disfruta solo, con mantequilla o con mostaza de Bénichon.

Masa

150 ml leche

150 ml agua

40 g azúcar

15 g levadura, desmenuzado

1 pellizcar polvo de azafrán

500 g harina blanca común

1 huevo

12 g sal

80 g mantequilla, frío, en pedazos

Moldeado

1 yema de huevo, golpeado

Masa

Añada leche, agua, azúcar, levadura y azafrán al bol de una batidora de pie, mezcle bien con una cuchara y deje reposar durante aproximadamente 10 minutos. Añada la harina y amase a baja velocidad utilizando el gancho para masa durante aproximadamente 5 minutos. Añade el huevo y la sal y continúa amasando durante 5 minutos más. Aumente a una velocidad alta, añadiendo la mantequilla en porciones, y amase hasta que se forme una masa suave y homogénea. Coloque la masa en un recipiente engrasado o un recipiente para fermentación, luego póngalo en el espacio de cocción y déjelo fermentar con la función de fermentación profesional a 30 °C durante aproximadamente 1 hora. Cada 20 minutos, retire la masa del espacio de cocción. Aflojarlo de los lados del bol, levantarlo de todos los lados y doblar cada lado hacia el lado opuesto. Vuelve al espacio de cocción y continúa dejándolo subir.

Dejar subir el horneado profesional 30 °C durante 1 H

Acción

Moldeado

Coloca la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada y pásala por la superficie dos veces utilizando las palmas de las manos hasta formar una bola compacta. Coloca la bola de masa con la junta hacia abajo en una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Pincelar con yema de huevo, cubrir y dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 1 hora.

Horneado

Precaliente el espacio de cocción con glaseado profesional para hornear a 180 °C. Vuelve a pincelar la bola de masa con yema de huevo y marca la superficie con un patrón de rombos. Introduzca la bandeja con la bola de masa en el espacio de cocción precalentado y hornee durante aproximadamente 35 minutos hasta que esté dorada. Retire el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Horneado profesional untado (180 °C)

Precalentamiento completado. Introduzca el utensilio de cocina.

Horneado profesional untado 180 °C durante 35 Min.

Accesorios

Bandeja de horno

Información complementaria

Creado el	07.04.2026