

Cuchaule (Fribourg)

(Pour 6 petites cuchaules ou une grande)

350	g	farine blanche
60	g	sucre
2	dl	lait demi-écrémé
1	sachet	safran
35	g	beurre
21	g	levure fraîche de boulanger
1	pincée	sel
1		œuf battu

La veille, faire chauffer le lait avec le safran et réserver au frigo.

Faire tiédir le lait safrané et y émietter la levure. Le verser dans la cuve du robot. Ajouter les ingrédients secs mélangés. Ajouter l'œuf battu (en garder la moitié pour la dorure).

Mélanger avec le crochet à vitesse moyenne jusqu'à que la pâte soit homogène. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux et pétrir environ 20 minutes. La pâte doit être souple et élastique et former une boule qui ne colle plus aux parois de la cuve.

Mettre à couvert sous un linge humide et laisser doubler de volume (environ 1h30). Former environ 6 boules. Dorer avec le reste de l'œuf battu. Faire de croisillons avec un couteau bien aiguisé et laisser lever encore 30 minutes.

Enfourner à four préchauffé à 180° chaleur tournante et cuire 20 minutes. Adapter la température si besoin en fin de cuisson. Prolonger d'environ 15 minutes pour une grande.