

Cuchaule

Ein Safranbrot frisch aus dem Freiburgerland!

La Mise en Place:

500 g helles Mehl, 50 g Butter, 60 g Zucker, ½ dl Halbrahm, 1 Beutel Safranpulver, 1 Döschen Safranfäden, ½ Würfel Hefe, 2,5 dl lauwarme Milch, 1 Eigelb, 1 Beutel Safranpulver

Die Vorbereitung:

In eine grosse Schüssel das Mehl geben und eine Mulde hineindrücken. Die Butter, in Flocken geschnitten, Zucker, Halbrahm, 1 Beutel Safranpulver und die Safranfäden zugeben. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und sorgsam zugiesen. Alles mit einem Löffel verrühren und dann von Hand in zehn Minuten zu einem kompakten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Platz eine Stunde gehen lassen.

Die Zubereitung:

Aus dem Teig runde Brote formen. Eigelb mit dem Safranpulver verrühren und die Brote damit bestreichen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 45 Minuten oder im aufsteigenden Dampf bei 180° während 55 Minuten.

Die Vollendung:

Das Brot glänzt goldgelb und ist herrlich aromatisch!

