

Cuchaule - Fribourger Safranbrot



© Foto: Juliette Chrétien Rezept: Carlo Bernasconi

**Zubereitungsdauer ca. 120 min. /
Für 4 Personen**

Zutaten:

550 g Mehl
80 g Zucker
1 TL Salz
½ Briefchen Safran
oder die abgeriebene
Schale von 1er unbehandelten Zitrone
40 g flüssige Butter, lauwarm
10 g Hefe
300 ml lauwarme Milch
1 Eigelb

Was ich sonst noch brauche:

ZUBEREITUNG:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Den Zucker, das Salz und den Safran oder die Zitronenschale begeben. Dann die flüssige Butter hinzufügen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Das Mehl von der Mitte aus mit der Flüssigkeit anrühren. Alles gut kneten, bis ein weicher Teig entsteht.

Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Aus dem Teig zwei runde, eher flache Brote formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Oberfläche einschneiden und nochmals etwa 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Brotlaibe mit dem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

Zur Cuchaule passt sehr gut die «Moutarde de Bénichon» (Seite 46).

Rezept: Carlo Bernasconi

Foto: Juliette Chrétien

Aus unserem Buch: Helvetia Vegetaria, Seite 50

MELDE DICH ZUM NEWSLETTER AN UND WIR SCHENKEN DIR 15% AUF DEINEN ERSTEN EINKAUF !