

Safranbrot Cuchaule

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Backzeit ca. 25-28 Min.

Ruhezeit 2 Stunden

Zutaten:

100g	Milch
100g	Wasser
1Msp	Safran
40g	Butter
150g	Ruch Mehl
350 g	Weiss oder halbweiss Mehl
1-2TL	Salz (nach Geschmack)
70g	Zucker
20g	Hefe



50g Rahm

1 Ei

1 Ei verklopft

Zubereitung

1. Milch, Wasser, Butter und Safran in den Mixtopf geben und **3 Min./ 37Grad / Stufe 1** schmelzen.
2. Mehl, Salz, Zucker und Hefe begeben und **1 Min./ Knetmodus** einschalten.
3. Rahm und das Ei dazugeben und dann **4 Min. / Knetmodus** einschalten. Der Teig hat eine kleberige Konsistenz.
4. Den Teig herausnehmen und zugedeckt ca. 2 Std. bei Raumtemperatur aufs doppelte aufgehen lassen.
5. Den Teig zu einem runden Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Brot mit wenig Ei bestreichen, mit Messer gitterartig einschneiden, nochmals ca. **15 Min** aufgehen lassen.
6. **Backen;** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des 210 Grad vorgeheizten Ofens. Brot herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Info

Die Cuchaule ist eine Freiburger Spezialität. Es handelt sich um ein leicht gesüßtes Hefebrot mit Safran.