

CUCHAULE



Pour 10 pièces :

2,5kg farine
1,500lt lait
100g levure
400g sucre
200g beurre
0,025 g sel
0,025 g safran
5 Œufs

Pour 1 pièce :

250g farine
0,150lt lait
10 g de levure
40 g de sucre
20 g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de safran
30 g Œuf

- ✓ Mélanger farine, lait, levure, sel, sucre
- ✓ Travailler env. 3 min. avant d'ajouter le beurre.
- ✓ Ajouter le safran 3 min avant la fin du pétrissage
- ✓ Travailler la pâte environ 15 min en tout.
- ✓ Pour les 10 pièces : façonner en direct à 550g.
- ✓ Badigeonner les cuchaules de jaunes d'œufs.
- ✓ Laisser lever les cuchaules environ 1h.
- ✓ Avant d'enfourner, badigeonner une deuxième fois et les soulever délicatement.
- ✓ Cuisson environ 40min. à 180-200°C