

Cuchaule ou Brioche Fribourgeoise

Pain & Viennoiserie

Ingrédients (pour 3 à 4 personnes) :

- 250 g de farine T55
- 38 g de beurre
- 15 cl de lait
- 50 g de sucre (+ 1 cuillère à café)
- 1/2 cuillère à café de sel
- 14 g de levure fraîche
- 50 mg de safran
- 1 jaune d'œuf



Temps de préparation : 2 h 30 min

Temps de cuisson : 35 min

Préparation :

1. Mettre la levure dans un verre assez grand (ou à défaut une tasse), ajouter 1 cuillère à café de sucre et mélanger. Laisser reposer. Le mélange va fondre et former un liquide fluide.
2. Pendant ce temps, mettre dans une casserole le lait, le beurre, le sel, le sucre et le safran et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Vous pouvez plonger la casserole dans un récipient d'eau froide pour accélérer le processus.
3. Mettre la farine dans un saladier et y creuser un puits. Y verser la levure+sucre ainsi que le mélange liquide une fois tiède.
4. Mélanger et pétrir (à l'aide d'un robot* avec les embouts adaptés) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Recouvrir le saladier d'un film plastique non adhésif** ou d'un torchon humide.
5. Laisser reposer 1 heure dans une ambiance chaude.
6. Retravailler la pâte : chasser les bulles d'air, recouvrir de très peu de farine (suffisamment pour que la pâte ne vous colle pas aux doigts) et pétrir la pâte à la main pendant quelques instants.
7. Placer la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson, que vous aurez préalablement huilé et fariné. Fariner légèrement la pâte sur le dessus. Recouvrir d'un torchon humide.
8. Laisser reposer 1 heure dans une ambiance chaude.
9. Préchauffer le four à 200°C.
10. Retirer le torchon et napper la pâte de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine.
11. Couper la pâte en croix, assez profondément (1cm d'épaisseur).
12. Mettre au four (200°C) pour 35 minutes.
13. Laisser refroidir puis savourer.

* le même que vous utilisez pour monter les blancs en neige, mais avec les embouts en spirale.

** un film qui ne colle pas au parois, plus rigide et plus épais qu'un film fraîcheur.

Conseils :

- Cette brioche peut aussi se manger tiède.
- Vous n'aimez pas le safran dans les brioches ? Cette brioche sera aussi très bonne sans !
- Comment déguster votre brioche : avec du beurre et de la bonne **confiture d'abricots**, c'est un véritable délice gourmand !