

Cuchaule (Fribourger Safranbrot)

500g	Mehl
1.5 TL	Salz
70 g	Zucker
1 Msp.	Safran
0.5	Würfel Hefe (ca. 20g)
1	Ei
40 g	Butter, weich
1 dl	Milch
1 dl	Wasser
0.5 dl	Rahm



1. Mehl, Salz und Safran mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Ei verklopfen, mit Butter, Milch, Wasser und Rahm begeben, mischen. Zu einem weichen, glatten Teig kneten.
Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1.5 Std. aufs Doppelte gehen lassen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Teig zu einem runden Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ei bestreichen. Mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden.
Nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.
4. Backen ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Bon appétit!