

CUCHAULE



Temps de préparation: 3h 30mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 2

Ingrédients:

- 330g Lait
- 50g Beurre
- 15g Levure fraîche
- 85g Sucre
- 1 dose (125mg) Safran
- 600g Farine de blé
- 2cc Sel
- 1 Jaune d'oeuf

Préparation:

- Mettre le lait, le beurre, la levure émiettée, le sucre, le safran dans le bol 3minutes/ 37° / vitesse 2. Puis ajouter la farine et le sel Pétrir/ 3 minutes. □

- Faire une boule avec la pâte, la placer dans un bol y placer du papier film pour couvrir, puis placer le bol sous une couverture, pendant 3 heures.

□

- Former 2 boules avec la pâte puis à l'aide d'un couteau les marquer sur le dessus, badigeonner les boules avec le jaune d'œuf et laisser reposer encore 30 minutes.

-

Placer au four préchauffer à 190° pendant 25 minutes (chaaleur en bas).