

Cuchaule

Ingrédients :

1 kg farine

2 c.c. sel

42 gr de levure fraîche ou 2 paquets de levure sèche

100 gr. sucre

100 gr. beurre

2 sachet de safran + quelques brindilles

5 dl. de lait

Mélanger la farine, le sel et la levure si sèche

(sel et levure ne doivent pas se toucher avant le mixage)

Ajouter le sucre, bien mélanger

Ramollir le beurre

Tiédier le lait, y mélanger 2/3 du safran+ quelques brindilles (et la levure si fraîche)

Verser le beurre et le lait dans la farine

Pétrir environ 15 min. pour obtenir une pâte souple, qui ne colle pas (ajouter éventuellement de la farine).

Laisser lever dans un endroit chaud, à couvert (environ 1 h. au bureau)

La pâte doit doubler de volume.

Mettre en forme : 2 ou 4 parts (500 gr. ou 250 gr.) sans trop pétrir la pâte avec les mains

Laisser à nouveau lever durant 1 h (remettre un linge dessus pour éviter que la pâte ne se dessèche)

Faire les rainures sans peser trop fort

Badigeonner d'œuf dans lequel on aura mélangé le 1/3 du safran restant.

Faire les rainures

Cuire à 180° durant 20-30 min. pour les petites cuchaules ou durant 35-45 min. pour les grandes.