

Cuchaule



Proportions pour 2 cuchaules de 270 g

2 dl	1 gob.	lait	
20 g		levure	
60 g	½ gob.	sucré	délayer au fouet dans une terrine
20 g		beurre	
1 pincée		safran	
½ cc		sel	
350 g	env.3 gob.	farine	ajouter peu à peu, pétrir

Laisser lever la pâte, couverte d'un plastique 1 ½ h à 2 h

Façonner 2 cuchaules. Poser sur une plaque munie d'un papier. Dorer à l'œuf, couper en losanges et dorer une deuxième fois.

Cuisson : glisser dans le four froid et cuire 15 min. à 150°, puis 20 min. à 200°

Remarques :

- Les gobelets à yogourt de 180 g sont remplis à ras bord et tapotés = 120 g.
- Utiliser du beurre mou, mais ne pas le fondre.
- Prendre de la farine fleur, mais en aucun cas « Budget ».
- Quand on ajoute le premier gobelet de farine, utiliser le fouet, ensuite continuer avec une main et terminer sur la table en utilisant la corne à pâte. Bien, bien pétrir ; la pâte doit être toute lisse, très souple mais **pas trop sèche**.
- Pour l'œuf : casser un œuf entier, ajouter une pincée de sel et une pincée de sucre, bien débattre à la fourchette. Laisser reposer pendant que la pâte monte. Suffit pour 8 cuchaules au moins.
- La cuchaule est meilleure si on la laisse lever longtemps, mais peut-être que 1 heure suffit, à essayer.
- Ne pas préchauffer le four.