

## Fribourger Cuchaule

### Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten  
Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden  
Backen: ca. 40 Minuten

Für 3 Brote

Backpapier für das Blech

Vorteig:

1 kg Zopfmehl  
42 g Hefe, zerbröckelt  
1 dl Milch, lauwarm  
2 EL Zucker

Teig:

1 TL Salz  
120 g Zucker  
3 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)  
1 dl Halbrahm  
80 g Butter, flüssig, ausgekühlt  
1 Ei, verquirlt  
1 Briefchen Safranpulver

1 Eigelb, mit 1 TL Milch verdünnt, zum  
Bepinseln



### Zubereitung

1. Vorteig: Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe in der Milch auflösen. Zucker dazugeben, verrühren, in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand bedecken. Stehen lassen, bis der Brei schäumt (ca. 30 Minuten).
2. Teig: Salz, Zucker, Milchwasser, Rahm, Butter, Ei und Safran zum Vorteig geben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Aus dem Teig 3 runde Laibe formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Zugedeckt nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln. Mit einem spitzen Messer rautenartig ca. 5 mm tief einschneiden.
4. Im unteren Teil des auf 190°C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen.

Dazu wird ein süsslicher Gewürzsenf serviert.