

Chuchaule – Fribourger Safranbrot

- 1 kg Mehl
- 40 gr frische Hefe
- 150gr Zucker
- ½ ltr Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
- 80 gr Butter
- 1 dl Rahm
- 1 Teel. Salz
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Safran
- 1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

Die Chuchaule ist im allgemeinen süss. Ich habe sie aber auch schon gesalzen gegessen, und mir persönlich schmeckt sie auf diese Weise besser, insbesondere wenn der Chilbisenf mitserviert wird. In diesem Fall muss man beim folgenden Rezept den Zucker durch einen Essl. Salz ersetzen.

Zuerst werden die Safranfäden in wenig lauwarmem Wasser 1-2 Stunden angesetzt (gibt einen intensiveren Geschmack und eine kräftigere Farbe, übrigens auch empfehlenswert bei einem Safranrisotto). Das Mehl in eine grosse, vorgewärmte Schüssel sieben. Eine Vertiefung anbringen. Die Hefe mit dem Zucker anrühren, bis sie flüssig geworden ist. 2 Esslöffel lauwarme Milch und 1 Esslöffel Mehl verrühren. Diese vorbereiteten Zutaten in die Mulde des Mehles geben, zudecken und 20 Minuten warm stellen. Die Milch erwärmen. Vom Feuer nehmen und die Butter darin schmelzen lassen. Rahm zugiesse und alles nach und nach mit dem Mehl mischen. Salz, Ei und Safran verrühren, zugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis er Blasen wirft und nicht mehr klebt. In eine bemehlte Schüssel legen, mit einem Tüchlein zudecken und ungefähr um das Doppelte aufgehen lassen (etwa 1 ½ Stunden).

Aus dem Teig 2 oder 3 runde Brote formen, die mit der Spitze des Messers oder mit einer Schere gitterartig eingeritzt werden. Man kann auch ovale, nach dem einen Ende hin zugespitzte, «tannenzapfenförmige» Brotlaibe formen und die Oberfläche mit dem Messer schuppenartig verzieren. Nochmals ungefähr 10 Minuten kühl stellen und anschliessend mit verquirltem Eigelb bestreichen.

35-45 Minuten (je nach Grösse) im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

