

Cuchaule

de [ma maman](#)



1 kg de farine

80 g de beurre

130 g de sucre

1 cuillère à café de sel

20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure séchée

6 dl de lait tiède (à 35 °C, jamais plus de 38 °C)

une pincée de safran en poudre et quelques filaments de safran

Dans le lait tiède, mettre le beurre, le sucre, le sel et le safran.

Dans la farine, mettre la levure fraîche, diluée avec un peu du lait tiède de la recette.

La levure séchée se mélange directement avec la farine.

Ajouter le reste du lait et pétrir la pâte, au robot pendant 5 minutes ou à la main 10 à 15 minutes en la tapant sur la table.

Laisser lever la pâte pendant une heure et demie, dans une terrine couverte d'un linge, à l'abri des courants d'air, à 22-24 °C. Elle doit doubler de volume.

Former deux à trois cuchaules, les poser sur une plaque garnie de papier sulfurisé et laisser lever encore une demi-heure.

Dorer à l'œuf et couper le dessus en croisillons.

Cuire dans le bas du four (sur la première rainure), préchauffé à 200 °C, pendant 25 à 35 minutes, selon la grandeur des cuchaules. En tapant sous une cuchaule, le son doit être creux.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)