



PAIN AU CAFÉ DE BRÊME



Il existe une tradition d'après-midi très particulière dans la ville de Brême, dans le Nord de l'Allemagne. Une pâtisserie croustillante et sucrée est alors servie avec un café chaud : c'est le pain au café de Brême. Le pain blanc grillé avec du beurre, du sucre et de la cannelle est trempé dans le café avant d'être dégusté. Le pain au café est disponible dans presque tous les cafés ou boulangeries – mais vous pouvez aussi simplement le préparer par vous-même.

INGRÉDIENTS

- 500g de farine
- 1 cube de levure fraîche ou 1 sachet de levure sèche
- 100 g de sucre
- 1 à 2 cuillères à soupe de cannelle
- ½ cuillère à café de sel
- De l'eau ou du beurre liquide pour badigeonner les tranches
- 250 ml d'eau

MÉTHODE :

1. Émiettez la levure dans un bol et mélangez-la avec 1 cuillère à café de sucre et 100 ml d'eau tiède. Après environ 10 minutes, la levure devrait avoir bien levé.
2. Ensuite, mélangez la farine dans un bol avec la levure, l'eau restante, le sel et l'œuf. Pétrissez bien la pâte et laissez reposer 20 minutes à couvert.
3. Pétrissez ensuite à nouveau la pâte et formez deux longues saucisses. Elles doivent mesurer environ 5 cm d'épaisseur et tenir sur une plaque à pâtisserie.
4. Laissez reposer la pâte sur la plaque à pâtisserie pendant encore 20 minutes.
5. Préchauffez le four à 200° C et faites cuire les petits pains pendant 30 minutes. Sortez-les du four et laissez refroidir complètement pendant une journée.
6. Coupez les pains en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Trempez le dessus dans de l'eau ou dans du beurre fondu. Placez ensuite le côté humide dans le mélange sucre-cannelle.
7. Répartissez les tranches sur 2 plaques à pâtisserie, côté sucre vers le haut.
8. Préchauffez le four à 150° C et faites cuire les tranches de pain environ 20 minutes. Ils devraient ressortir vraiment croustillants.

QUARTIER SCHNOOR

1. CONSEIL :

Le quartier Schnoor est le plus ancien quartier de Brême. Il doit son nom à l'artisanat traditionnel des navires de la ville hanséatique. Des cordes – également appelées Schnoor – étaient tendues et transformées entre les rues et maisons au Moyen-Âge. Artistes, artisans et commerçants y vivent et y travaillent depuis la cette époque. Aujourd'hui encore, il existe de nombreuses boutiques originales, de nombreux restaurants et cafés qui vous serviront également du pain au café de Brême.



MAISON DU CLIMAT DE BREMERHAVEN

2. CONSEIL :

Du froid glacial de l'Alaska à la chaleur torride du désert nigérian en passant par l'air tropical chaud et humide des Samoa en seulement trois heures : le Klimahaus Bremerhaven montre la vie du pôle Nord au pôle Sud le long du 8ème degré de longitude est. Les visiteurs parcourent neuf sites appartenant aux cinq continents et en découvrent de près les conditions climatiques locales.



VOYAGE EN BATEAU SUR LE WESER

3. CONSEIL :

La célèbre rivière Weser qui traverse Brême vous sera le plus facilement accessible en kayak et en bateau à rames ou à moteur. Des excursions de plusieurs jours dans la région sont également possibles, car il y a des amarres et des hébergements dans presque tous les endroits le long de la rivière. Les voyageurs trouveront également de nombreux cafés, restaurants et Biergärten («jardins à bière») dans lesquels s'asseoir et regarder le monde passer.



Crédits photos de haut en bas:

© BTZ/Jonas Ginter;

© Klimahaus Betriebsgesellschaft mbH;

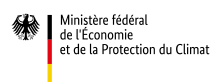
© BTZ/Jens Hagens

Editeur:

Office National Allemand du Tourisme
Beethovenstraße 69
60325 Francfort-sur-le-Main
Allemagne

www.germany.travel

Avec le soutien du



Ministère fédéral
de l'Économie
et de la Protection du Climat

en vertu d'une décision
du Bundestag allemand

L'Allemagne
Destination Voyage

