



BRETZEL BAVAROIS

Le bretzel bavarois résulte d'un accident de cuisine. Au 19^{ème} siècle, le boulanger royal a confondu à tort le sucre avec le bicarbonate de soude – c'est ainsi que le bretzel, auparavant sucré, est devenu une pâtisserie copieuse et croustillante. Dans le sud de l'Allemagne et en particulier en Bavière, le bretzel fait partie intégrante de la collation. Il est également souvent consommé au petit-déjeuner avec des saucisses de veau et de la moutarde douce.

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON DIX BRETZELS

- 80 g de levure
- 600 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 kg de farine de blé (T 55)
- 2 cuillères à café de sel du moulin
- 30 g de beurre
- 4 litres d'eau
- 40 g de bicarbonate de soude
- 4 cuillères à soupe de gros sel de mer

MÉTHODE :

1. Mélangez la levure avec de l'eau tiède et du sucre. Pétrissez ensuite le liquide obtenu avec la farine, le sel et le beurre mou.
2. Façonnez la pâte en boudin sur un plan de travail fariné et divisez-le en 6 morceaux égaux.
3. Déroulez les morceaux individuels d'environ 40 cm de long. Les pointes doivent être un peu plus minces que le milieu.
4. Pour former la forme typique de bretzel, prenez les extrémités du boudin dans votre main et formez un « U ». Tournez les extrémités l'une autour de
5. l'autre une fois et appuyez sur le « U » uniformément à gauche et à droite. Ensuite, laissez reposer la pâte pendant 12 minutes. En attendant, préchauffez le four à 225 °C.
5. Faites bouillir l'eau avec le bicarbonate de soude et plongez-y les bretzels pendant environ 30 secondes. Retirez-les avec une grande cuillère et déposez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé.
6. Saupoudrez maintenant les bretzels de gros sel et laissez refroidir pendant au moins 20 minutes. Ensuite, faites cuire au four pendant 20 minutes.

VILLE MÉDIÉVALE ROTHENBURG OB DER TAUBER

1. CONSEIL :

Remontez le temps jusqu'au Moyen Âge à Rothenburg ob der Tauber. Cette petite ville pittoresque de Bavière regorge de bâtiments à colombages et de maisons citadines colorées, le tout entouré d'un rempart avec plusieurs tours. La charmante ville abrite également un nombre surprenant de musées et accueille de nombreuses manifestations culturelles tout au long de l'année.



OKTOBERFEST MUNICHOISE

2. CONSEIL :

Des traditions pittoresques, des tentes à bière remplies de visiteurs, et une atmosphère incomparable sont les maîtres mots de la magnifique Oktoberfest munichoise, une fête vieille de plus de 200 ans. Chaque année, des millions de visiteurs affluent dans la ville bavaroise pour écouter de la musique, manger des bretzels et boire de la bière lors du plus grand festival international du monde. Les brasseries locales brassent même une bière spécialement conçue pour l'Oktoberfest.



MONT ZUGSPITZE

3. CONSEIL :

À 2.962 mètres, le mont Zugspitze est la plus haute montagne d'Allemagne. Si vous avez de l'énergie à brûler, vous pouvez escalader cette montagne du Sud de l'Allemagne à pied. Mais si vous préférez y aller confortablement, n'hésitez pas à prendre le téléphérique jusqu'au sommet. Vous serez récompensé-e par une vue imprenable sur les Alpes environnantes et trois glaciers depuis la plate-forme d'observation qui a la forme d'un X flottant s'étendant au-dessus du bord de la falaise.



Crédits photos de haut en bas :
© DZT / Francesco Carovillano;
© Getty Images / Westend61;
© DZT / Óscar Domínguez / Kamaleon

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

