



PAIN AU VIN DE POMMES



Le vin de pomme (Apfelwein) est omniprésent en Hesse. Même le pain est cuit ici avec ce vin de fruits. On ne sent plus vraiment le vin après la cuisson, mais cela donne une pâte moelleuse et dense, ainsi qu'une croûte copieuse. Le pain est particulièrement savoureux lorsqu'il est agrémenté de beurre et de ciboulette.

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine de seigle
- 200 g de farine de blé (T110)
- 1 sachet de levure sèche
- 1 sachet de levain liquide (150 g)
- 1 cuillère à soupe de sel
- 2 cuillères à soupe de sirop noir (sirop de sucre)
- 340 ml de vin de pomme, tiède
- Anis, cumin et cardamome selon vos goûts

MÉTHODE :

1. Placez le sachet de levain dans un bol d'eau tiède. Mélangez la farine de blé et de seigle avec du sel et de la levure sèche.
2. Ajoutez l'anis, le cumin et la cardamome, selon vos goûts. ¼ de c. à café est pour cela une bonne unité de mesure.
3. Ajoutez ensuite le levain, le sirop et le cidre de pomme à la farine et pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à vos mains.
4. Façonnez la pâte en boule et saupoudrez de farine. Ensuite, laissez reposer la pâte dans un endroit chaud pendant 1h30.
5. Pétrissez à nouveau et versez dans un moule. Coupez légèrement la surface de la pâte plusieurs fois et laissez lever la pâte pendant encore 45 minutes.
6. Préchauffez le four à 230 °C et placez-y un plat allant au four rempli d'eau chaude. Retirez-le et mettez le pain au four pour la cuisson.
7. Réduisez la température à 200 °C et laissez le pain cuire pendant 75 minutes.

Astuce : si vous ne trouvez pas de vin de pomme, vous pouvez également utiliser du cidre.

WIESBADEN MÉTROPOLE CULTURELLE

1. CONSEIL :

Wiesbaden est synonyme d'élégance sophistiquée. Des bâtiments majestueux, de larges rues et des espaces verts donnent à la ville un aspect luxueux. En plus d'un large éventail d'activités culturelles, la métropole thermale propose également des options de détente de première classe comme des sources thermales chaudes et des spas.



FRANCFORT SACHSENHAUSEN

2. CONSEIL :

Le quartier de Francfort Sachsenhausen est célèbre pour ses bars rustiques à vin de pomme. Le vin de pomme, également appelé « Ebbelwoi » à Francfort, est un vin de fruits à base de pommes et produit en Hesse depuis le début du 17ème siècle. Vous apprécierez particulièrement ce vin en étant immergé-e dans le cadre historique des rues étroites et des maisons à colombages traditionnelles.



PARC NATIONAL KELLERWALD- EDERSEE

3. CONSEIL :

Sentiers sinueux et étroits, arbres tombés, rochers sur le chemin : au cœur de l'Allemagne, découvrez une nature très préservée dans le parc national de Kellerwald-Edersee. Jeunes et vieux aventuriers errent ici à travers l'une des dernières forêts vierges d'Europe. Vous y trouverez le lac d'Edersee, incroyablement beau et idéal pour se rafraîchir.



Crédits photos de haut en bas:
© DZT / Francesco Carovillano
© DZT / Jens Wegener;
© Camping- und Ferienpark Teichmann /
Eva-Maria Schmidt

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

