



FRANZ BRÖTCHEN HAMBOURGEOIS

Le Franzbrötchen se déguste partout dans la ville hanséatique. Les hambourgeois sont fêrus de cette douceur sucrée à la cannelle. Au fil du temps, le Franzbrötchen a développé de nombreuses variantes : avec des paillettes, des graines de courge ou du chocolat. Voici la recette traditionnelle.

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON DIX PIÈCES

- 500 g de farine de blé
- 1 cube de levure
- 280 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 260 ml de lait chaud
- 1 pincée de sel
- 70 g de beurre mou
- 200 g de beurre froid
- 2 cuillères à café de cannelle
- Un peu de farine pour rouler la pâte

MÉTHODE :

1. Mettez la farine de blé dans un bol et faites un puits au milieu. Émiettez la levure à l'intérieur. Ajoutez ensuite les 80 g de sucre, les jaunes d'œufs et le lait chaud dans le puits et mélangez le tout au mixeur.
2. Ajoutez une pincée de sel et le beurre ramolli et remuez à nouveau. Couvrez et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant environ 40 minutes. Mélangez ensuite le sucre restant avec la cannelle.
3. Pétrissez vigoureusement la pâte avec vos mains et étalez-la sur un plan de travail fariné (environ 30 × 25 cm). Coupez le beurre froid en fines tranches et recouvrez-en la moitié de la pâte. Assurez-vous de laisser une bordure d'environ 2 cm.
4. Placez la moitié vide de la pâte sur la partie recouverte et appuyez sur les bords avec vos doigts.

Repliez ensuite au milieu pour que les bords supérieur et inférieur affleurent. Étalez la boulette sur environ 30 × 50 cm. Repliez ensuite le côté court d' $\frac{1}{3}$ vers le milieu. Pliez également l'autre côté de la pâte dessus, de manière à créer trois couches. Ensuite, mettez la pâte au réfrigérateur pendant environ 20 minutes.

5. Préchauffez le four à 200° C en haut et en bas. Maintenant, étalez la pâte froide sur 40 × 70 cm et saupoudrez-la de cannelle et de sucre. Roulez délicatement du côté court et coupez en tranches de 4 à 5 cm d'épaisseur.

6. Utilisez le manche d'une cuillère pour appuyer sur les tranches parallèles au bord coupé. C'est ainsi que la forme typique de Franzbrötchen est créée. Laissez lever encore 15 minutes avant la cuisson puis faites cuire au four chaud pendant 20 à 25 minutes. Le Franzbrötchen est meilleur chaud.

LA SPEICHERSTADT

CLASSEE AU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

1. CONSEIL :

Façades en briques rouges, toits verts et lettres dorées sur les murs des maisons. Le quartier des entrepôts de Hambourg a été construit entre 1883 et 1927 et est toujours le plus grand complexe d'entrepôts historique au monde en plus d'être classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Situé directement sur le port et sillonné par d'innombrables canaux et ponts, on y trouve des marchands de tapis et de café traditionnels ainsi que des restaurants branchés, des cafés et des musées.



L'ELB- PHILHARMONIE

2. CONSEIL :

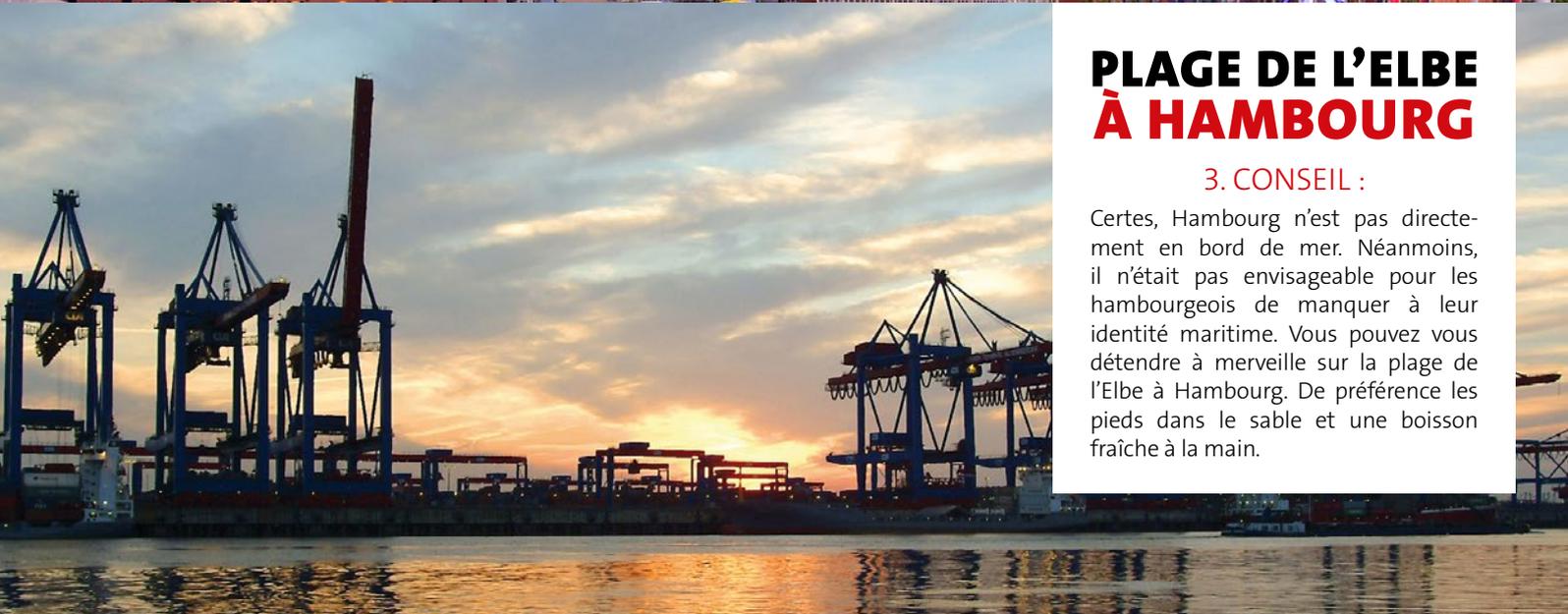
Ouverte en 2017, l'Elbphilharmonie est le nouveau repère de Hambourg. L'imposante salle de concert scintille et brille au milieu du port. Avec sa technologie de coque unique, le music-hall possède une acoustique exceptionnelle. Si vous ne trouvez pas de billet de concert, vous pouvez toujours entrer dans l'Elbphilharmonie et profiter de la vue sur le port depuis la place.



PLAGE DE L'ELBE À HAMBOURG

3. CONSEIL :

Certes, Hambourg n'est pas directement en bord de mer. Néanmoins, il n'était pas envisageable pour les hambourgeois de manquer à leur identité maritime. Vous pouvez vous détendre à merveille sur la plage de l'Elbe à Hambourg. De préférence les pieds dans le sable et une boisson fraîche à la main.



Crédits photos de haut en bas:
© Lookphotos / Günther Bayerl;
© DZT / Francesco Carovillano;
© DZT / Hans Peter Merten

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

