



PAIN AU CARVI DU HARZ



Ce pain au carvi moelleux de la région du Harz offre sa petite touche atypique : il est cuit avec du fromage : le Harz Roller, un fromage régional au goût très fort - les mauvaises langues vont même jusqu'à le qualifier de puant ! Le carvi est également utilisé pour rendre le pain plus digeste. Le pain au carvi du Harz se consomme généralement avec des saucisses ou simplement avec du beurre tartiné.

INGRÉDIENTS

Levain :

- 100 g de farine de seigle (T130)
- 50 g de farine de blé entier
- 100 g d'eau
- 15 g de ferment de levain

Pâte d'autolyse :

- 190 g de farine de blé (T110)
- 130 g d'eau

Levain :

- Pâte d'autolyse
- 80 g de farine de seigle (T130)

- 60 g d'eau
- 5 g de levure fraîche
- 5 g de sel
- 12 g de graines de carvi
- 100 g de Harzer Rolle (ou fromage fort de votre choix)

MÉTHODE :

1. Mélangez les ingrédients du levain et laissez reposer 24 heures à température ambiante.
2. Pétrissez à la main tous les ingrédients de la pâte d'autolyse et laissez reposer 20 minutes.
3. Travaillez lentement tous les ingrédients, à l'exception du fromage et des graines de carvi, dans une pâte mi-ferme pendant 5 minutes. Ajoutez le fromage grossièrement coupé en dés et les graines de carvi et remuez brièvement.
4. Laissez lever la pâte pendant 90 minutes supplémentaires. Ensuite, façonnez un pain allongé et laissez-le reposer encore 30 minutes.
5. Préchauffez le four à 250° C, mettez le pain et un bol avec 0,5 l d'eau dans le four. Réduisez ensuite la température à 210° C et faites cuire pendant environ 45-50 minutes.

PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO QUEDLINBOURG

1. CONSEIL :

Les racines de la vieille ville de Quedlinbourg remontent à plus de 1.000 ans. Aujourd'hui, la ville est un patrimoine mondial de l'UNESCO impressionnant doté de nombreux bâtiments historiques. Près de 2.000 maisons à colombages datant de huit siècles façonnent le paysage urbain et vous invitent à vous promener tranquillement dans la petite ville. Si vous souhaitez en savoir davantage sur l'art de la construction à colombages, n'hésitez pas à aller visiter le musée à colombages Ständerbau.



PARC NATIONAL DU HARZ

2. CONSEIL :

Mythes et légendes entourent la chaîne de montagnes basses au cœur de l'Allemagne. Vous en comprendrez la raison en découvrant les forêts de sapins sombres, les formations rocheuses très étranges, les ruisseaux idylliques et les landes anciennes. Les amateurs de randonnées peuvent profiter ici de magnifiques sentiers. Vous pouvez aussi prendre le chemin de fer à voie étroite du Harz, un train à vapeur historique, jusqu'au Brocken, le plus haut sommet de la région.



WITTENBERG LA VILLE DE LUTHER

3. CONSEIL :

La jolie petite ville au cœur de la Saxe-Anhalt est considérée comme le berceau de la Réforme. Martin Luther y a vécu et travaillé pendant de nombreuses années. En 1517, il cloua ses 95 thèses à l'église du village. Aujourd'hui, le papier est considéré comme le déclencheur de la Réforme. D'innombrables musées et mémoriaux expliquent aux visiteurs la Réforme et présentent son initiateur. L'église municipale St. Marien, l'église du château, le Lutherhaus et le Melanchthonhaus sont des sites au patrimoine mondial de l'UNESCO.

Crédits photos de haut en bas:

© iStock/mije_shots; © DZT / Francesco Carovillano;

© DZT / Christof Herdt

Editeur:

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

www.germany.travel

Avec le soutien du



en vertu d'une décision
du Bundestag allemand

L'Allemagne
Destination Voyage

