

Biopain - L'étang des pains - Thannenkirch

Site internet : <https://letangdespains.fr/>

**Pains proposés pour les mardi 28 à partir de 11h00  
et vendredi 31 juillet à partir de 8h00**

**Commandes avant dimanche soir et mercredi midi**

(en raison de la préparation des pâtons en longue fermentation)

Par mail à [contact@letangdespains.fr](mailto:contact@letangdespains.fr) ou par téléphone / SMS au 06 23 87 92 26

Composition des pains à base de farines de céréales variétés anciennes locales

Fermentation au levain pur 100% naturel (aucune utilisation de levures pour les pains)

Mon fournisseur de farines est la Ferme de la Bannau à Plobsheim (67) - Grégory Bapst

**Rubrique pains en fermentation directe (env. 5h)**

#### # Pop'nature (pain campagne nature)\*

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\* (2/3) et semi-complète\* (1/3)
- eau de source de Thannenkirch
- levain naturel de farine de seigle complète\*
- sel fin de Guérande

#### # Pop'Choco (pain campagne nature au chocolat) (14,50€/kg - en raison du prix du cacao et chocolat)

- pâte Pop'nature\*
- pâte de cacao (poudre de cacao et eau)
- sucre
- pépites ou palets de chocolat noir env. 60% de cacao

#### # Sechskornbrot (10€/kg) - mardi et vendredi

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\*
- farine de seigle complète\*
- eau de source de Thannenkirch
- mélange de 6 graines trempées ("Quellstück") :
  - graines de tournesol
  - flocons d'avoine\*
  - graines de millet
  - graines de lin brun
  - graines de lin doré
  - graines de sésame complet\*
- levain naturel de farine de seigle complète\*
- sel fin de Guérande

Le pain est roulé dans un lit de graines de tournesol et de flocons d'avoines\* broyés

#### # Fougasse aux olives noires (16€/kg) - mardi et vendredi

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\*
- eau de source de Thannenkirch
- olives noires Kalamata dénoyautées
- levain naturel de farine de seigle complet\*
- huile d'olives
- poudre de romarin

## VIENNOISERIES 100% AU LEVAIN

### # Pompes à huile **100% AU LEVAIN** aux pépites de chocolat (3,20€/pce env. 180g) - **vendredi uniquement**

Pain brioché sans beurre, sans lait, sans œufs – Briochage à l'huile de colza bio d'Alsace et huile d'olives

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\*
- eau de source de Thannenkirch
- Levain pur naturel Biopain pour viennoiserie
- huile de colza locale alsacienne (de la ferme de la Bannau) et huile d'olives
- sucre blond
- sel

Ajout de Pépites de chocolat noir env. 60% de cacao

### # Kougelhops sucrés (au levain naturel (pas de levure) - 30€/kg) - **mardi et vendredi**

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\*
- eau de source de Thannenkirch
- levain pur naturel Biopain pour viennoiserie
- beurre doux
- œufs
- sucre blond
- raisins secs
- amandes entières
- sel

### # Kougelhops salés (au levain naturel (pas de levure) - 30€/kg) - **mardi et vendredi**

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\*
- eau de source de Thannenkirch
- levain pur 100% naturel Biopain pour viennoiserie
- beurre doux
- œufs
- olives noires Kalamata dénoyautées
- sucre blond
- graines de sésame (dans la pâte et en topping)
- poudre de romarin
- sel

### # Brioche nature **AU LEVAIN** (22€/kg) - **vendredi uniquement**

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\*
- œufs
- beurre doux
- eau de source de Thannenkirch
- levain pur 100% naturel Biopain pour viennoiserie
- sucre blond
- sel

## Rubrique pains en longue fermentation (env. 10h)

### # Pop'nature LF (pain campagne nature) (6,50€/kg) - **mardi et vendredi**

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise\* (2/3) et semi-complète\* (1/3)
- eau de source de Thannenkirch
- levain naturel de farine de seigle complète\*
- sel fin de Guérande

### # Pop'graines LF (pain campagne nature aux graines) (8€/kg) - **mardi et vendredi**

- pâte Pop'nature longue fermentation \*
- mélange de graines ayant trempées 12h
  - graines de tournesol
  - graines de lin brun
  - graines de sésame complet\*
  - graines de pavot
  - graines de fenugrec

### # Pop'Complet LF - longue fermentation (8€/kg) - **mardi et vendredi**

- pâte Pop'nature longue fermentation \*
- son de seigle et d'épeautre, trempé 10h

### # Petit-Épeautre LF - Longue fermentation (12h à 14h - 12€/kg) - **vendredi uniquement**

- farine de petit-épeautre (engrain) type bise\* (Engrain local alsacien – Ferme de la Bannau)
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine de seigle complet\* (faible ensemencement)