

Biopain - L'étang des pains - Thannenkirch

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

**Pains proposés pour les mardi 4 à partir de 9h00
et vendredi 7 août 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 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'Noix (pain campagne nature aux noix) (14€/kg) - **vendredi uniquement**

- pâte Pop'nature longue fermentation *
- cerneaux de noix (200g de noix pour 1 kilo de pâte de campagne Pop'Nature)

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) - **mardi et vendredi**

- 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. 8h)

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) - **vendredi uniquement**

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

Pop Mix Noix-Complet LF (pain campagne complet et aux noix - 11€/kg) - **vendredi uniquement**

- pâte Pop'Noix*
- pâte Pop'Complet LF*

Les 2 pâtes sont superposées dans un moule pour avoir les 2 types de pain ensemble.

Blés rouges LF - longue fermentation (9€/kg) - **vendredi uniquement**

- farine de Blés de Pays Rouges semi-complète* (Rouge d'Alsace, Rouge d'Altkirch, Rouge des Vosges et Rouge de Bordeaux)
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine de seigle complète* (faible ensemencement)