

Biopain - L'étang des pains - Thannenkirch

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

Pains proposés pour le vendredi 25 septembre à partir de 11h00

Commandes avant 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 et viennoiseries

à base de farines de céréales variétés anciennes locales alsaciennes

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

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

Rubrique pains en fermentation directe (env. 6h)

Pop'nature (pain campagne nature) (6,50€/kg)

- 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 (pâte Pop nature avec ajout de graines trempées) (8€/kg)

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

Pop'Compleat (pâte Pop nature avec ajout de son trempé - 7,50€/kg)

- pâte Pop'nature longue fermentation *
- son d'épeautre et de seigle, trempé 12h

Sechskornbrot (10€/kg) - Le pain est roulé sur un lit de graines de tournesol et de flocons d'avoines*

- 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

Fougasse aux olives noires (16€/kg)

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

(†* allergènes) / (Toutes les matières premières sont issues de l'agriculture biologique)

Rubrique pains en longue fermentation (env. 10h)

Pop'Méteil LF – longue fermentation (8€/kg)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- farine de seigle complète*
- eau de source de Thannenkirch
- levain naturel de farine de seigle complète*
- sel fin de Guérande

100% Seigle LF – longue fermentation (8€/kg)

- farine de seigle complète*
- eau de source de Thannenkirch
- levain naturel de farine de seigle complète*
- sel fin de Guérande

VIENNOISERIES 100% AU LEVAIN

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

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

- 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 aux olives au levain naturel (pas de levure) – 30€/kg

- 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