

Biopain - L'étang des pains - Thannenkirch

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

Pains proposés pour le vendredi 16 octobre à partir de 9h30

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. 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'Fruité (pain campagne nature aux fruits secs et noisettes ou amandes) (**12€/kg**)

- pâte Pop'nature*
- mélange de fruits secs ayant trempés 12h :
 - raisins secs sultanines
 - figues séchées
- noisettes ou amandes entières ayant trempées 12h
- pruneaux
- cranberries

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. 8h à 10h)

Pop'nature LF (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 LF (pain campagne nature aux graines) (8€/kg)

- 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

Épeautre (variété Oberkulmer) LF - Longue fermentation (9€/kg)

- farine d'épeautre variété Oberkulmer type semi-complète*
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine d'épeautre* (faible ensemencement)

VIENNOISERIES 100% AU LEVAIN

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