Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch
Site internet : https://letangdespains.fr/

Pains proposés pour le vendredi 20 novembre 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)

 # Pâte Pop'nature

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- 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 amandes) **(12€/kg)**

- pâte Pop'nature*
- mélange de fruits secs ayant trempés 12h :
  - *raisins secs sultanines*
  - *figues séchées*
- amandes émondées
- cranberries et pruneaux

 # 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)*

Biopain - L'étang des pains

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*

 # Pop'Complet LF - longue fermentation (7,50€/kg)

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

 # Petit-Épeautre LF - Longue fermentation (8h à 10h - 12€/kg)

- 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 petit-épeautre* (faible ensemencement)

VIENNOISERIES 100% AU LEVAIN

 # Kougelhopfs 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

 # 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

Biopain - L'étang des pains

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