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

Pains proposés pour le vendredi 27 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

 # 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

 # Pop'Noix (pain campagne nature aux noix) **(14€/kg)**
- pâte Pop'nature longue fermentation *
- cerneaux de noix (200g de noix pour 1 kilo de pâte de campagne Pop'Nature)

 # 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 5 graines trempées ("Quellstück") : *graines de tournesol, flocons d'avoine*, graines de millet, graines de lin brun et 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 et graines de fenugrec*

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

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

 # Épeautre / Blé dur LF - Longue fermentation (9€/kg)

- farine d'épeautre variété Oberkulmer type semi-complète*
- farine de blé dur ancien type complète
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine d'épeautre et blé durancien complet* (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

 # Manalas nature au levain (1,60€/pce env. 90g)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- Farine de blé dur ancien complet
- eau de source de Thannenkirch
- levain pur naturel Biopain pour viennoiserie
- œufs
- beurre doux
- sucre blond
- sel

 # Manalas aux pépites de chocolat (1,90€/pce env. 90g)

- Pâte base de manalas nature
- Pépites de chocolat noir (60% de cacao)

Biopain - L'étang des pains

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