

Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch

Vente du vendredi 4 avril de 16h15 à 19h – Commandes avant jeudi midi

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) (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 (pain campagne nature aux graines) (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'Mix nature & graines (pain campagne nature et aux graines) (7,50€/kg)

- pâte Pop'nature*
- pâte Pop'graines*

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

Pop'Choco (pain campagne nature au chocolat) (11€/kg) (voir rubrique longue fermentation page 4)

- pâte Pop'nature*
- pâte de cacao (poudre de cacao et eau)
- sucre
- pépites ou palets de chocolat noir env. 60% de cacao
- huile d'olives

Pop'Compleat (7,50€/kg) – production occasionnelle

- pâte Pop'nature*
- son de blés anciens et seigle, trempé 12h

Pop'Noix (pain campagne nature aux noix) (12€/kg)

- pâte Pop'nature*
- cerneaux de noix

Pop'Fruité (pain campagne nature aux fruits secs et noisettes) (10€/kg) – ancien Pop Automnal

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

Pop'Méteil (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

Pop'Khorasan (8€/kg) – production occasionnelle

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

Sechskornbrot (10€/kg)

- 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

100% Seigle (8€/kg)

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

Granipain (10€/kg) – pain à haute valeur nutritionnelle

- farine de blés de population* (variétés anciennes) type blanche bise
- levain de graines broyées
 - eau de source de Thannenkirch
 - graines céréalières broyées
 - graines de seigle*
 - graines de millet
 - farine d'orge*
 - son de sarrasin
 - graines légumineuses broyées
 - lentilles vertes (ferme de la Bannau Plobsheim)
 - lentilles corail (ou farine de lentilles corail – Ferme de la Bannau Plobsheim)
 - pois chiches
 - graines oléagineuses broyées
 - graines de tournesol
 - graines de lin
 - graines de sésame*
 - graines de pavot
- levain naturel de farine de seigle complète*
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande (très peu salé : 10g de sel pour 1kg de farine)

100% Petit-Épeautre (12€/kg)

- farine de petit-épeautre (engrain) type semi-complète* (Engram local alsacien – Ferme de la Bannau)
- eau de source de Thannenkirch
- levain naturel de farine de petit-épeautre semi-complète*
- sel fin de Guérande

Pain AntiGaspi (6,50€/kg)

- utilisation de différentes farines restantes
- eau de source de Thannenkirch
- levain naturel de farine de seigle complète*
- reste de différents pains, séché et mixé comme du son
- sel fin de Guérande

Brioches nature (20€/kg)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- œufs
- beurre doux
- eau de source de Thannenkirch
- sucre blond
- levure fraîche de boulanger
- sel

Pompe à huile (1,30€/pce env. 80g)

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
- huile de colza locale alsacienne (de la ferme de la Bannau) et huile d'olives
- sucre blond
- levure fraîche de boulanger
- sel

Briochettes à huile aux pépites de chocolat (1,50€/pce env. 80g)

- pâte de la pompe à huile
- Pépites de chocolat noir env. 60% de cacao

Rubrique pains en longue fermentation (12h à 14h)

Pop'nature LF - longue fermentation (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 - longue fermentation (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'Choco LF - longue fermentation (pain campagne nature au chocolat) (11€/kg)

- pâte Pop'nature longue fermentation *
- pâte de cacao (poudre de cacao et eau)
- sucre
- pépites ou palets de chocolat noir env. 60% de cacao
- huile d'olives

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

- pâte Pop'nature longue fermentation *
- son de blés anciens et de seigle, trempé 6h

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

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

Petit-Épeautre LF - Longue fermentation (12h à 14h - 12€/kg)

- farine de petit-épeautre (engrain) type semi-complète* (Engrain local alsacien – Ferme de la Bannau)
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine de seigle complet* (faible ensemencement)

Épeautre (variété Oberkulmer) & Blés de population - Longue fermentation (9€/kg)

- farine d'épeautre variété Oberkulmer type blanche bise* (70%)
- farine de blés de population (variétés anciennes) type semi-complète* (30%)
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine de seigle complète* (faible ensemencement)