

Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch

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

Pains proposés semaine du 8 au 12 juillet
Commandes avant lundi 14h et mercredi midi

(en raison de la préparation des pâtons en longue fermentation)

Terrasse ouverte : les mardis de 15h30 à 19h
Les mercredis de 8h à 18h
les vendredis et samedis de 8h à 20h
les dimanches de 10h à 17h (sauf le 13/07)

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'Choco (pain campagne nature au chocolat) (11€/kg) - VENDREDI

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

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

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

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

- 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)

Sechskornbrot (10€/kg) – MARDI ET VENDREDI

- 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

Fougasse aux olives noires (16€/kg) – MARDI ET VENDREDI

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

Brioches nature (20€/kg) - VENDREDI

- 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) – MARDI ET VENDREDI

- 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) – MARDI ET VENDREDI

- 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 (pain campagne nature) (6,50€/kg) – MARDI ET VENDREDI

- 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) – MARDI ET VENDREDI

- 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 Mix nature & graines LF (pain campagne nature et aux graines – 7,50€/kg) – MARDI ET VENDREDI

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

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

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

- 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 seigle complet* (faible ensemencement)