

# Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch

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

**Pains proposés semaine du 29 juillet au 1<sup>er</sup> août**

**Commandes avant lundi 14h et mercredi midi**

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

Par mail à [contact@letangdespains.fr](mailto:contact@letangdespains.fr) ou par téléphone / SMS au 06 23 87 92 26

**Terrasse ouverte :** les mardis de 15h30 à 19h

Les mercredis de 8h à 18h

les vendredis de 8h à 19h

les samedis de 8h à 18h30

les dimanches de 9h à 17h

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

### **# Pop'Noix (pain campagne nature aux noix) (12€/kg) – VENDREDI**

- pâte Pop'nature longue fermentation \*
- cerneaux de noix

### **# 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

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

### # 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 bond
- 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.

### # Pop'Méteil LF – longue fermentation (8€/kg) – VENDREDI

- 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

### # 100% Seigle LF – longue fermentation (8€/kg) – VENDREDI

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