

Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch

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

Pains proposés semaine du 19 au 23 août Commandes avant lundi 14h et 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

Terrasse ouverte : les mardis de 15h30 à 19h (et vente de pains)
Les mercredis de 8h à 18h (et vente de pains restants)
les vendredis de 8h à 19h (et vente de pains)
les samedis de 8h à 18h30 (et vente de pains restants)
les dimanches de 9h à 17h (et vente de pains restants)

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) – MARDI ET 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

Brioche 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 (2,80€/pce env. 180g) – 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

Pompes à huile aux pépites de chocolat (3,20€/pce env. 180g) – MARDI ET VENDREDI

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

Kougelhops (à la levure – 28 et 30€/kg) – MARDI ET VENDREDI

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

Rubrique pains en longue fermentation (env. 10h)

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'Complet LF - longue fermentation (7,50€/kg) – MARDI et VENDREDI

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

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

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