

# Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch

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

**Pains proposés pour le vendredi 19 septembre à partir de 11h30**

**Commandes avant 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

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)**

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

- 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)

- 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)

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

### # 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

### # Fougasse aux olives noires (16€/kg)

- 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)

- 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 (2,80€/pce env. 180g)

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)

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

### # Kougelhops (à la levure – 30€/kg)

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

## Rubrique pains en longue fermentation (env. 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
  - graines de fenugrec

### # Pop Mix nature & graines LF (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'Comple LF - longue fermentation (7,50€/kg)

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

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

- 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
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine de seigle complète\* (faible ensemencement)