

Pains proposés pour le mercredi 31 décembre à partir de 11h00

Commandes avant lundi 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

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 sultaines
 - 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

Sechkornbrot (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

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

Kougelhopf salé aux olives noires (à la levure – 30€/kg)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- eau de source de Thannenkirch
- beurre doux
- olives noires dénoyautées
- œufs
- levure fraiche de boulanger
- graines de tournesol torréfiées
- graines de sésame torréfiées

Biopain - L'étang des Pâtres

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'Complet 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)

Petit-Épeautre LF - Longue fermentation (10h - 12€/kg)

- 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)

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

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