

## 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](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 sultaniques
  - 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

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

### # Kugelhopf 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 fraîche de boulanger
- graines de tournesol torréfiées
- graines de sésame torréfiées

Biopain - L'étang des pains

## 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