

Biopain – L'étang des pains – Thannenkirch

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

Pains proposés pour le vendredi 15 mai à partir de 9h30

Commandes avant 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

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'Fruité (pain campagne nature aux fruits secs et noisettes) (12€/kg)

- pâte Pop'nature*
- mélange de fruits secs ayant trempés 12h :
 - raisins secs sultanines
 - abricots secs
 - figues séchées
- noisettes entières ayant trempées 12h

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

Granipain aux graines (12€/kg) – pain à haute valeur nutritionnelle # NOUVEAU !!

- farine de blés de population* (variétés anciennes) type blanche bise
- levain de graines broyées (fermentation lente de 15 heures)
 - eau de source de Thannenkirch
 - graines céréalières broyées
 - graines de seigle* ou graines d'épeautre* - torréfiées
 - graines de millet
 - farine d'orge*, farine de maïs
 - son de sarrasin
 - graines légumineuses broyées
 - lentilles vertes (ferme de la Bannau Plobsheim)
 - lentilles corail (ou farine de lentilles corail – Ferme de la Bannau Plobsheim)
 - pois chiches
 - graines oléagineuses broyées
 - graines de tournesol
 - graines de lin
 - graines de sésame*
 - graines de pavot
- levain naturel de farine de seigle complète*
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande (très peu salé : 10g de sel pour 1kg de farine)
- mélange de graines ayant trempées 12h
 - graines de tournesol
 - graines de lin brun
 - graines de sésame complet*
 - graines de pavot

Fougasse aux olives noires (16€/kg)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- eau de source de Thannenkirch
- olives noires Kalamata dénoyautées
- levain naturel de farine de seigle complet*
- huile d'olives
- poudre de romarin

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

Kougelhopfs sucrés (au levain naturel (pas de levure) – 30€/kg)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- eau de source de Thannenkirch
- levain pur naturel (fait maison spécialement travaillé pour la viennoiserie)
- beurre doux
- œufs
- sucre blond
- raisins secs
- amandes entières
- sel

Kougelhopfs salés (au levain naturel (pas de levure) – 30€/kg)

- farine de blés de population (variétés anciennes) type blanche bise*
- eau de source de Thannenkirch
- levain pur naturel (fait maison spécialement travaillé pour la viennoiserie)
- beurre doux
- œufs
- olives noires Kalamata dénoyautées
- sucre blond
- graines de sésame (dans la pâte et en topping)
- poudre de romarin
- 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'Comple LF - longue fermentation (7,50€/kg)

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

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

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)