

Biopain - L'étang des pains - Thannenkirch

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

Pains proposés pour le vendredi 12 juin 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)

Pop'Choco (pain campagne nature au chocolat) (14,50€/kg - en raison du prix du cacao et chocolat)

- pâte Pop'nature*
- pâte de cacao (poudre de cacao et eau)
- sucre
- pépites ou palets de chocolat noir env. 60% de cacao

Pop'Noix (pain campagne nature aux noix) (14€/kg)

- pâte Pop'nature longue fermentation *
- cerneaux de noix (200g de noix pour 1 kilo de pâte de campagne Pop'Nature)

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 Kalamata dénoyautées
- levain naturel de farine de seigle complet*
- huile d'olives
- poudre de romarin

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

Pain brioiché 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

Ajout de Pépites de chocolat noir env. 60% de cacao

Kougelhops 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

Kougelhops 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'Completo LF - longue fermentation (8€/kg)

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

Épeautre (variété Oberkulmer) LF - Longue fermentation (9€/kg)

- farine d'épeautre variété Oberkulmer type semi-complète*
- eau de source de Thannenkirch
- sel fin de Guérande
- levain naturel de farine de seigle complet* (faible ensemencement)