



Pains au levain en Agriculture Biologique

La **Boulange de Rose-Elise** est ouverte depuis le 19 octobre 2013 à **Sainte-Ouenne**.
Je propose au magasin différents pains au levain de ma fabrication.



Tous mes produits sont **issus de l'agriculture biologique** et certifiés par CERTIPAQ FR-BIO-09.

Tous les pains que je propose ne contiennent aucun additif et sont composés exclusivement d'un mélange de farines panifiables, d'eau, de levain et de sel marin.

Pour faire lever le pain, j'utilise un levain sans **aucun ajout de levure de boulanger**; c'est un mélange de farine et d'eau ayant fermenté spontanément que j'entretiens au gré de mes besoins. La fermentation au levain est une fermentation longue qui permet de développer les arômes ainsi que de diminuer la teneur en acide phytique du son, source de déminéralisation.

Souhaitant privilégier les circuits courts, ma farine vient notamment d'un **moulin de Vendée situé à Nieul sur l'Autise**.

Les blés servant à faire la farine proviennent d'une **filière locale** (Filière Autise) qui est composée d'agriculteurs faisant partie du grand bassin-versant du Marais Poitevin.

L'**eau** utilisée pour la fabrication est **filtrée** par une installation à l'arrivée du réseau d'eau qui élimine les polluants éventuels tout en conservant ses minéraux essentiels (magnésium, calcium) et **réoxygénée** par de micro-vortex (tourbillons).

La cuisson est effectuée dans un **four à sole tournante, à énergie bois**.

C'est une cuisson indirecte, c'est à dire que les fumées de bois ne sont pas au contact du pain.

Les jours de fabrication du pain sont le lundi, le mercredi et le vendredi.

Horaires d'ouverture :

Lundi, Mardi, Mercredi, Vendredi : 11h30 – 13h30 & 16h – 19h30

Samedi : 9h – 13h30

Fermé jeudi et dimanche

La Boulange de Rose-Elise – 4 route du Moulin Brûlé – 79 220 Sainte Ouenne
Tel : 05 49 32 92 31 – Email : roseelisedelarue@yahoo.fr