



Le Fournil Artisanal Biologique Aux 6 levains, installé au Lieu dit Le Mas à Chazelles Sur Lavieu, vous propose une gamme variée de pains, fabriqués à base de levains naturels dédiés et d'ingrédients régionaux issus de l'agriculture biologique*.

Dans le respect de l'art boulanger d'autrefois, le pain est pétri, soufflé et façonné à la main puis cuit au four à bois.

Une pousse longue (>8h) de la pâte permet un développement lent et profond du goût du pain. La fabrication sur levains naturels permet une meilleure assimilation par l'organisme, offrant un pain plus digeste, plus nourrissant et de meilleure conservation.

Notre volonté est de vous proposer des pains pleins de saveurs, aérés, accessibles et élaborés dans le respect de l'homme et de son environnement.

Les pains réguliers (disponibles tout au long de l'année) :

L'ordinaire : Pain Bis – Semi Complet

Pétri sur un levain naturel de blé complet, ce pain est confectionné avec un mélange de farine de blés de la minoterie Cizeron Bio (à la Gimond - 42) et d'un mélange de farine de variétés paysannes de Stéphane GRIOT (à Sauvain – 42) et du GAEC des Pâquerettes (à Châtelneuf - 42)

Pain levé sur couche de lin, de forme bâtarde, disponible en 500gr, 1Kg et 1,5Kg.



Le graine : Pain Multi-Graines

Pétri sur un levain naturel de farine de blé demi-complète, le multigraines est confectionné avec un mélange de graines trempées de lin brun, millet, tournesol, flocons d'orge et flocons d'avoine.

Pain levé sur couche de lin, de forme bâtarde, disponible en 500gr, 1Kg et 1,5Kg.



Le Campagnard : Pain de Seigle (100%)

Pétri sur un levain naturel de farine complète de Seigle, le pain est confectionné sur un mélange de farine complète de seigle de la minoterie Cizeron (à la Gimond - 42)

Pain levé en banneton rond, disponible en 500gr, 1kg et 1,5Kg.



Le Khorazan : Pain Khorazan (100%)

Pétri à base d'un levain naturel de farine complète de Khorazan, le pain est confectionné à base de farine intégrale de Khorazan de la minoterie BORSA (à St Priest en Jarez - 42)

Pain levé en banneton rond, disponible en 500gr et 1Kg.



Le provençal : Pain Engrain ou Petit Epeautre (100%)

Pétri à base d'un levain naturel de farine complète de Petit Epeautre, ce pain est confectionné avec cette même farine moulue par la minoterie Cizeron Bio (à La Gimond -42).

Pain levé en moule, disponible en 500gr et 1kg.

Les protéines du petit épeautre sont pauvres en gluten, à privilégier pour les intolérants.



Le Sportif: Pain Multi-Fruits

Pétri sur un levain de farine de blé demi-complète, le pain est confectionné avec la même farine du moulin Cizeron Bio (à la Gimond -42) et d'un mélange de raisins secs, abricots, figues, canneberges, noisettes et amandes.

Pain levé sur couche de lin, de forme bâtarde, disponible en 500gr et 1Kg.





Le Sans Gluten : Issu d'un mélange de farines sans gluten.

Pétri sur un levain naturel de farine de Riz Complet, Mais, Sarrasin et Châtaigne, le pain est confectionné avec ce même mélange de farines.

Malgré les précautions prises à la fabrication, peut contenir des traces de gluten.

Levé en moule, disponible en 400gr.

Le Chanvre-Amande : Pain Bis aux graines de chanvre et éclats d'amandes

Pétri sur un levain naturel de blé complet, ce pain est confectionné avec un mélange de farine de blés de la minoterie Cizeron Bio (à la Gimond - 42) et d'un mélange de graines de chanvre du Bio Chanvre Félinois (à St Marcel de Félines – 42) et d'éclats d'amandes

Pain levé sur couche de lin, de forme bâtarde, disponible en 400gr.



Le Méteil : Pain 75 % Grand Epeautre / 25% Seigle

Pétri sur un levain naturel de blé complet, le pain méteil est confectionné avec la farine demi-complète de Grand Épeautre et la farine demi-complète de Seigle de la minoterie Cizeron Bio (à la Gimond - 42)

Pain levé en moule, disponible en 500gr et 1Kg.

Le Pain d'à Mie : Pain de Mie Nature

Pétri en pousse longue, sur un levain naturel de blé complet, ce pain est confectionné avec un mélange de farine blanche de la minoterie Cizeron Bio (à la Gimond – 42), de farine complète de Khorazan de la minoterie BORSA (à St Priest en Jarez – 42), de sucre complet (6%), de lait demi-écrémé (10%) et de beurre (5%).

Pain levé en moule, disponible en 450gr.



Le pain saisonnier (A chaque saison, son pain) :



L'apéro pain : Pain salé garni

Pétri sur un levain de blé semi-complet, l'apéro-pain est confectionné avec de la farine de blé tendre Bio T80 du moulin Cizeron à La Gimond (42), et de la farine de châtaigne en Automne, garni de noix en Hiver, de graines de courges au Printemps et d'olives en Été.

Pain levé en moule ou sur couche de lin, disponible en 400gr.

Les 6 levains :

Le goût du pain est fortement lié à la farine utilisée, au temps de pousse (>8h) mais aussi et surtout au ferment utilisé.

Pour l'authenticité du goût, j'ai choisi de travailler avec plusieurs levains dédiés, rafraîchis deux fois, pour un goût unique.



Les fournisseurs :

Un effort particulier est réalisé afin de travailler avec le plus d'ingrédients locaux possibles, respectueux de l'environnement et d'une juste rémunération du producteur.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à me contacter :



06-27-67-44-13
aux6levains@live.fr

www.aux6levains.com

