



# *Pain à l'ancienne au levain cuit au feu de bois*

*Après avoir restauré en famille, le fournil de ferme de ma grand-mère, je boulange à l'ancienne :*

*Je produis du pain au levain naturel cuit au four à bois. Pour cela, j'utilise de la farine que me fournit la famille Lécrivain, des paysans-meuniers de Saint Germain en cogles. Ceux ci cultivent différentes variétés de blés biologiques et moulent les grains sur des meules de pierre.*

*Au fournil, je boulange de façon artisanale et traditionnelle : je nourris la veille mon levain nécessaire à l'ensemencement de la pâte. Le lendemain, après un pétrissage lent, les pains sont pesés et façonnés à la main puis enfournés dans le four à bois au bout de plusieurs heures de fermentation.*

*Produit avec toute l'attention possible, cet aliment, simple et nourrissant mais tout aussi porteur de symboles et valeurs, allie le plaisir gustatif de part ses arômes particuliers et l'intérêt nutritionnel.*

*Comme autrefois, ce pain se conserve plusieurs jours dans un linge.*

*Au plaisir de vous faire goûter mon pain,*

*Anne lise*

Fournil de la Binellerie  
La Binellerie - 35 540 Miniac Morvan  
06 82 62 75 36 - anne.lise.audin@gmail.com  
<http://fournildelabinellerie.ardteam.fr/>