

Bio-Natursauerteig – Willkommen in unserer Welt der Brote!



Der Sauerteig ist aktuell in aller Munde. Er vereint feinen Geschmack, gute Bekömmlichkeit, lange Frische und echtes Handwerk

Wir bei brotsüchtig reden aber nicht nur davon, sondern geben ihm sogar einen Ehrenplatz in unserer Backstube. Damit treffen wir auch den Wunsch unserer Kunden nach Brot, das wie früher schmeckt. Saftig und vollmundig soll es sein mit einer kräftigen Kruste, die nach Röstaromen duftet, und einer weichen, flaumigen Krume.

Verbinden sich gemahlene Getreidekörner und Wasser, beginnt bei angenehmer Umgebungstemperatur ein Gärungsprozess durch Mikroorganismen. Durch die Fermentation entstehen verschiedene Hefepilze, Milchsäure- und Essigbakterien, ein eigenes kleines Ökosystem. Sie schließen das Getreide auf, verdauen es vor und verarbeiten die Stärke, wodurch sie den Teig ansäuern, auflockern, nährstoffreicher

und bekömmlicher machen. Ideal für Menschen, die auf der Suche nach besser verträglichen Lebensmitteln sind.

Der Sauerteig gibt unseren Broten aber nicht nur ihr einzigartiges Aroma, sondern hält sie auch länger frisch und saftig und beugt Schimmel vor.

Neugierig? Dann besuch uns in unserem Shop in Steyregg

inklusive Schaubackstube und wirf einen Blick durchs Fenster in die Welt der Bäcker:innen!

Genieße deinen frisch gebrühten Kaffee, während du probierst, nachfragst und dich vom ursprünglichen Geschmack der Produkte selbst überzeugst.

Willkommen in unserer Welt der Brote!



Unsere neun Bäcker:innen bei brotsüchtig, davon vier Meisterbäcker:innen, sorgen täglich dafür, dass die Brote perfekt gemischt und gebacken werden. Wir arbeiten noch handwerklich und ohne Backmischungen. Um wirklich gutes Brot zu backen, braucht es neben hochwertigen Zutaten und Zeit auch fundiertes Wissen, handwerkliches Geschick und die Leidenschaft unserer Bäcker:innen. Die Zutaten, welche zu 100 % aus biologischer Landwirtschaft kommen, werden täglich frisch eingewogen und schonend geknetet. Nachdem die Teige ausreichend Zeit zum Ruhen und Reifen hatten, werden sie von Hand aufbereitet, geschliffen, geschlagen und geformt.

Fotos: brotsüchtig / Dominik Derflinger



TIPP

Hast du Lust bekommen selbst Brot zu backen? Dann traue dich und setze deinen eigenen Sauerteig an! Du brauchst dafür nur Mehl, Wasser und ein bisschen Geduld. Auf unserer Webseite unter brotsuechtig.at/brotwissen findest du dazu eine Schritt-für-Schritt-Anleitung.

HIER FINDEST DU WEITERE INFOS DAZU

Shop & Schaubackstube
Steyregg
Linzer Straße 54
4221 Steyregg

Öffnungszeiten:
Mo.–Fr.: 6.30–18 Uhr
Sa.: 7.15–12 Uhr

Sonn- und Feiertage
geschlossen

www.brotsuechtig.at