BROTLIEBLING

BROTZEIT IST DIE SCHÖNSTE ZEIT:
Mit BROTLIEBLING einfach, selbst und mit Qualität backen

Brot ist so viel mehr als nur ein Grundnahrungsmittel. Es nährt uns von Kindesbeinen an, beim Frühstück, als Pausenstulle oder auf dem Schnittchenteller am Abend. Brot ist eines der wichtigsten und ältesten Kulturgüter weltweit und die Basis für eine gesunde Ernährung.

In Deutschland gibt es hunderte Varianten von Brot und noch viel mehr Möglichkeiten, es abwechslungsreich zu belegen. Kein Wunder, dass Brot nie langweilig wird und die klassische Brotzeit im Urlaub oder auf Geschäftsreisen oft vermisst wird.

Das Leipziger Startup Brotliebling bringt Brot-Fans ihr ganz persönliches Lieblingsbrot nach Hause – als Backmischung mit ausschließlich natürlichen Zutaten und komplett frei von künstlichen Zusätzen oder E-Nummern. So kann jeder sein Brot ganz einfach im eigenen Ofen backen und frisch genießen.

Guter Geschmack kann auch gesund sein

Gerade weil es im Alltag einfach, schnell und praktisch gehen muss, wird der Geschmack und die Auswahl der Inhaltsstoffe oft vernachlässigt. Die Gründer von Brotliebling sind der Überzeugung, dass gesunde Ernährung und guter Geschmack nicht gleich Verzicht bedeuten muss. Daher möchten sie mit ihren Brotbackmischungen jedem die Möglichkeit bieten, sein eigenes hochwertiges Brot selbst und mit wenig Aufwand backen zu können. Und das mit nur den besten Zutaten! Dafür werden keine chemischen Zusatzstoffe genutzt, sondern der Fokus auf bekömmliche Urgetreide-Sorten wie Emmer und Einkorn sowie für besten Geschmack und lange Frische auf Sauerteig gesetzt.

Die Wurzeln des ursprünglichen Bäckerhandwerks mit natürlichen Zutaten zur Herstellung von bekömmlichem Brot sind dem jungen Unternehmen eine Herzensangelegenheit. Sie möchten weg von billiger Industrieware und schnellen Prozessen und die alten Traditionen des Brotbackens wieder in die heutige Welt bringen.

Schluss mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten, Wegwerfkultur, kurzfristiger Gewinnorientierung und chemischen Zusätzen in einem der ältesten und wichtigsten Lebensmittel.

Es werden keine E-Nummern oder technische Enzyme verwendet, dafür jede Menge Teigreife, natürliche Zutaten und Sauerteig. So werden schwerverdauliche Zucker und Allergene reduziert und das Brot sorgt auch nach dem Verzehr für ein gutes Bauchgefühl – sogar bei Weizen!

Kinderleichte Brotzeit für alle

Die einzelnen Zutaten der durchdachten und hochqualitativen Backmischungen sind bereits genau abgewogen – es muss vor dem Backen lediglich Wasser hinzugegeben werden und der Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen. Eine kinderleichte Schritt-für-Schritt-Anleitung führt auch Backanfänger sicher durch die Zubereitung.

Auf der Webseite www.brotliebling.de gibt es zu den Backmischungen außerdem informative Videos und Fotostrecken, die den Backprozess einfach veranschaulichen. Im Brotliebling Onlineshop finden sich nicht nur Klassiker wie Roggen-, Dinkel- oder Weizenbrot.

Liebevoll gestaltetes Zubehör wie das Gärkörbchen aus Holzschliff oder der Brotbeutel aus Leinen ergänzen das vielfältige Sortiment.

Um die Brotzeit komplett zu machen, gibt es im Shop auch köstliche deftige und süße Aufstriche wie „Tomate & Walnuss“, „weiße Schokolade & Erdbeere“, klassisches Brotzeitsalz oder aromatischen Honig.

Und wer gerne seinen eigenen Sauerteig ansetzen möchte, erhält mit dem Starter Glas Set alles, um mit dem Sauerteigbrotbacken anfangen zu können.

BROTLIEBLING

Die Geheimzutat der Bäcker

Mit dem Brotliebling Brotgranulat wird das selbstgebackene Brot verfeinert, egal ob Brotbackmischung, Hefe- oder Sauerteigbrot. Das Brotgranulat verlängert die Frischhaltung, vergrößert das Volumen im Brot und sorgt für feinere Krumen sowie eine ansehnlichere Krustenfarbe und Knusprigkeit.

Brotgranulat ist eine natürliche Backzutat, die bei Profis und in Bäckereien bereits seit mehreren Jahren eingesetzt wird. Brotliebling bringt die “Geheimzutat” zu euch nach Hause in die Backstube und in eure Brote.

Die Granulate bestehen aus natürlichen Rohstoffen und sind komplett frei von Zusatzstoffen oder Chemie. Sie binden ein Vielfaches ihres Eigengewichtes an Flüssigkeit und sorgen für mehr Geschmack, längere Frische und feinere Krumen und Krusten im Brot.

Durch das Brotgranulat wird das Aufreißen der Brotkruste berechenbarer. Die Krume wiederum zeigt eine feinere und fluffigere Struktur. Mit mehr Wasser steigert man wiederum die Haltbarkeit des Gebäcks, das sich zudem auch noch mit dem Granulat als Topping geschmacklich wie optisch aufwerten lässt. Und all das ohne den Einsatz von Chemie sowie ohne den Aufwand eines Kochstücks.

Das steckt hinter Brotliebling: Regionalität, guter Geschmack, Qualität und eine soziale Komponente

Hinter Brotliebling stecken die beiden Gründer Lisa und Johannes. Als leidenschaftliche Brotliebhaber, klassische Abendbrotesser und Hobbybäcker haben die beiden es sich zur Aufgabe gemacht, mehr Natürlichkeit, gute Inhaltstoffe und regionale Produkte in ihr Lieblingsnahrungsmittel Brot zu bringen. Sie möchten ihre Begeisterung für gesunde Ernährung und leckeres Brot mit so vielen Menschen wie möglich teilen.

Lisa beschäftigt sich als Apothekerin schon lange mit gesunden Nahrungsmitteln, wie bestimmte Lebensmittelinhaltsstoffe auf den eigenen Körper wirken und das Wohlbefinden beeinflussen.

Johannes hat als Online Marketing Experte das Bestreben, den Zauber eines der ältesten Lebensmittel der Welt für die Menschen wieder greifbar zu machen.

Gemeinsam setzen sie auf die Wurzeln des ursprünglichen Bäckerhandwerks mit natürlichen Zutaten sowie langen Teigreifen zur Herstellung von bekömmlichen Broten ohne chemische Zusätze. Brotliebling bezieht alle Zutaten für die Backmischungen und Brotgranulate ausschließlich aus regionalem Anbau.

Abgefüllt und verpackt werden die Mischungen in Werkstätten für Menschen mit Behinderung. So unterstützen Kunden aktiv mit dem Kauf der Brotliebling Produkte, dass sie eine Perspektive auf dem Arbeitsmarkt bekommen.

Erzählen können wir Ihnen viel. Probieren sollten Sie selbst! Gerne senden wir Ihnen eine Kostprobe für Ihren Beitrag.

Kontakt:
Johannes Penzel
Gründer & Geschäftsführer
presse@brotliebling.de

Brotliebling: www.brotliebling.de
Instagram: https://www.instagram.com/brotliebling/