

DIE BROT PURISTEN BÄCKEREI



Brot in seiner Ursprungsform – ohne Zusatzstoffe, ohne technische Enzyme – ist das Besondere und zugleich das Einfache der in Speyer gelegenen Backstube.

Täglich gibt es vier verschiedene Brotsorten, die das junge Team nach dem Prinzip „Qualität statt Quantität“ nur mit den notwendigsten Zutaten herstellt. Dabei wird der Sauerteig selbst angesetzt und lediglich bei dem Baguette wird dem Teig etwas Hefe hinzugefügt. Neben den reduzierten Zutaten ist auch die Form der Brote ein Qualitätsmerkmal. Da jeder Laib handgeformt wird, gleicht kein Brot dem anderen. Den Backprozess können Kunden beim Broteinkauf in der offenen Backstube beobachten. Oftmals wandert dabei ein noch warmer Laib direkt vom Ofen in die Tüte zum Verkauf. Inhaber und Diplom-Betriebswirt Sebastian Däuwel lernte das Puristische eines einfachen Brotes bereits in der Kindheit lieben. Aufgrund der Rarität an traditionellen Bäckereien entdeckte er das Backen für sich und machte mit der Eröffnung der Backstube sein Hobby zum Beruf.

DIE BROTPURISTEN
SEBASTIAN DÄUWEL
BAHNHOFSTRASSE 51/53 · 67346 SPEYER
T 0177 4702094
SEBASTIAN@DIEBROTPURISTEN.DE · WWW.DIEBROTPURISTEN.DE

