Pressmeddelande

Surdegsbröd med tyska rötter på Östermalm

Anrika Dittes konditori på Östermalm byter ägare och blir tyskt igen. Precis som det var från början. Dittes Brothaus bjuder på tysk bagartradition med inslag av svenskt. Mest surdegsbröd, men även brezeln, schwarzwaldtårta och kanelbullar, i en skön blandning.

Dittes Brothaus drivs sedan september månad av Bianka och Jörg Moberg. De startade sitt första bageri, Brothaus Moberg, i Åkersberga 2007 . Brothaus satsar på matbröd med rågsurdeg som bakas i hantverksmässig tradition i riktiga stenugnar. Alla bröd är KRAV-märkta och utan socker, sirap, färgämnen och andra tillsatser. Brothaus bröd har mycket smak och karaktär, det är för att de får jäsa och baka utan stress, länge.

Smaken är viktigast
Brothaus bakar upp till tolv olika sorters bröd varje dag. Bianka har utvecklat de flesta av recepten själv och varje bröd har sin egen historia och karaktär. Den får hon fram genom att göra en deg för varje sort med olika fröer och andra ingredienser. Då blir det verkligen skillnad mellan bröden!
Många föredrar nybakat bröd men surdegsbröd smakar faktiskt bäst ett par dagar efter gräddning.

- Det är precis som med ostar, brödet ska mogna i 2-3 dagar. Då smakar det härligt och är som bäst för hälsan, säger Bianka Moberg

Kaffebröd och livsmedel
Brothaus har under sina tre år, utvecklat ett brett sortiment och erbjuder förutom surdegsbröd även, småfranska, bullar, längder, tårtor, färdiga smörgåsar av eget bröd och ett litet urval av livsmedel. Här finns svenska klassiker som kanelbullar men också tyska läckerheter som "Schwarzwälder" och Brezeln, salta brödkringlor, olivolja från Spanien, rapsolja från Sänkdalens gård i Östergötland, dinkelpasta från Eskilstuna, marmelad från Rimbo, och självklart, tysk korv!

Från Tyskland, via England till Sverige
Familjen Moberg flyttade till Sverige från England år 2005 men kommer ursprungligen från Tyskland. Bianka Moberg är ansvarig för bageri och produktion och Jörg Moberg tar hand om försäljning och marknadsföring. Fast honom kan man också hitta i bageriet till långt in på småtimmarna. Brothaus är ett familjeföretag så ibland finns även barnen Moberg som är 18, 17 och 15 år gamla på plats i butiken. På söndagarna görs veckans surdeg och på måndagar är det mycket kontorsjobb. Därför är butiken stängd på söndagar och måndagar

- Som familjeföretagare är vi vana vid att arbeta många och långa timmar. Men ibland behöver vi sköta kontor, städa och göra andra förberedelser också., säger Jörg Moberg

Öppettider
Tis - Fre: 08. 00 - 18. 00, Lör: 07. 00 – 14.00, Sön + Mån: stängt.
För mer information kontakta Jörg Moberg, Tel 073-300 78 01. Eller kom på besök hos Dittes Brothaus, Erik Dahlbergsg. 23, Östermalm, Stockholm

---

Dittes Brothaus startades av Bianka och Jörg Moberg i september 2010. De äger också bageriet Brothaus Moberg i Åkersberga. Brothaus satsar framförallt på matbröd med surdeg som bakas i hantverksmässig tradition och med små mängder deg och långa jäsnings och bakningstider. Det gör att varje bröd får sin egen smak och karaktär. Förutom surdegsbröd erbjuder även Dittes Brothaus, småfranska, bullar, kakor, tårtor och ett litet urval av livsmedel . Välkommen till Dittes Brothaus, Erik Dahlbergsgatan 23!