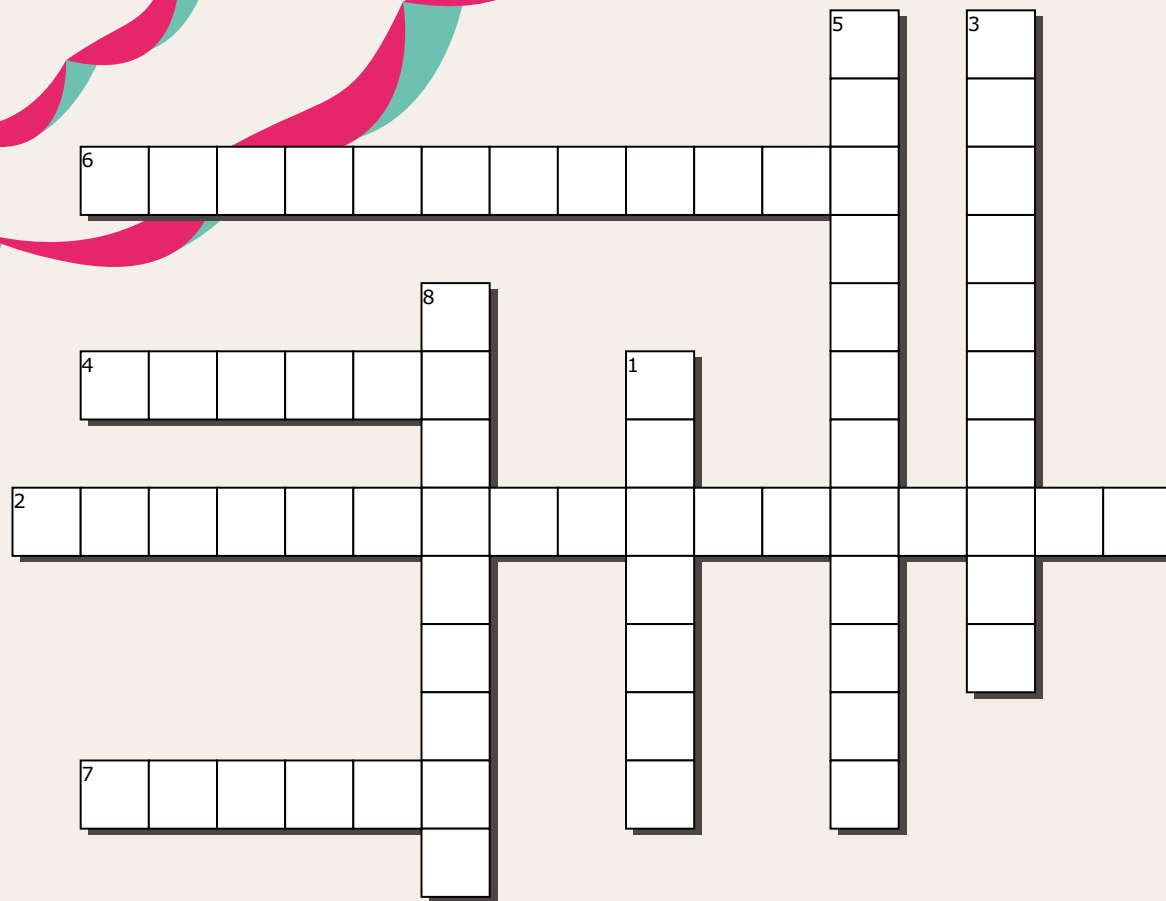


# SIMHOFFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Winter 2018



1. Faschingsgebäck
2. Beliebte Füllung für Krapfen
3. Glasur
4. beliebter Brotaufstrich
5. Simhofer Baustein
6. Standort von Simhofer
7. Getreideart
8. Jahreszeit

1. Krapfen  
2. Maittenarmelade  
3. Schokolade  
4. Butter  
5. Begeisterung  
6. Innermanzing  
7. Weizen  
8. Frühling

Lösung



## Impressum:

Bilder, Inhalt und Druck

Simhofer GmbH  
Hauptstraße 41,  
3052 Innermanzing,  
Österreich

Unternehmensgegenstand: Bäckerei  
UID-Nummer: ATU71297535  
Firmenbuchnummer: FN457790x  
Firmenbuchgericht: Landesgericht St.Pölten  
Firmensitz: 3052 Innermanzing  
Telefon: 027742290  
E-Mail: office@simhofer.info  
Mitglied bei: WKNÖ  
Berufsrecht: Gewerbeordnung: www.ris.bka.gv.at  
Aufsichtsbehörde/Gewerbebehörde: BH St.Pölten  
Berufsbezeichnung: Bäcker  
Verleihungsstaat: Österreich

Geschäftsführer  
Wolfgang Simhofer, Romana Simhofer

Beteiligungsverhältnisse  
Gesellschafter Wolfgang Simhofer 100%

Blattlinie  
Backwaren

# Fasching

Wir feiern den Anfang des Jahres  
mit einer großen Auswahl an Krapfen!

simhofer

Das geht ich mir!





## Begeisterung



### Echtes Handwerk.

Von Hand geformtes Brot und Gebäck, im traditionellen Steinofen zu vollem Aroma gebacken: Schmecken Sie den Unterschied?

### Liebe zum Detail.

Unsere Produkte sollen Sie ehrlich begeistern. Deshalb wählen wir unsere Zutaten sorgfältig aus und verarbeiten sie behutsam und schonend.

### Eigene Rezepte.

Fertigmischungen? Backwaren von der Stange? Nein, danke! Wir entwickeln unsere Rezepte selbst und verfeinern sie mit Liebe und Fingerspitzengefühl.

## Faschingskrapfen

Nach den Weihnachtsbäckereien im Advent finden die Faschingskrapfen ihren Einzug in unsere Backstube.

In den ersten Monaten des neuen Jahres führen wir immer unsere Faschingskrapfen im Sortiment. Dieses Sortiment bezieht sich dabei auf einige Sorten, verschiedenst gefüllt und dekoriert, so dass sich für jeden Geschmack etwas finden lässt. Seit Jahren sind sie sehr beliebt und die Nachfrage ist groß. Positives Feedback gibt es unter anderem im Internet:

„Modern und gemütlich eingerichtete Bäckerei mit freundlichem Personal,

welche auch Sonntag Vormittag geöffnet hat. Ein Bereich zum Sitzen und Verweilen gibt es ebenso, wie ausreichend Parkplätze vor bzw. neben dem Geschäft. Hier gibt es vieles...von Standard Backware bis zu saisonal außergewöhnlichen Back- bzw Konditorwaren. Unbedingt während der Faschingszeit die vielen unterschiedlichen Krapfenvarianten ausprobieren (Mozartkrapfen, Schwarzwälderkirchkrapfen, etc)...“

Der Andrang erklärt sich vermutlich vor allem durch die Backweise, denn wir sind eine der wenigen Bäckereien, die keine vorgefertigten Backmischun-

gen verwenden, sondern stets alles frisch und traditionell zubereiten. Durch dieses Verfahren wird der Krapfen so flaumig und zart. Wir sind sehr stolz, behaupten zu dürfen, dass die Faschingskrapfen unser Aushängeschild bilden und wir uns bemühen, die hohe Qualität weiter zu führen. Ab Anfang Jänner wird es neben dem Marillenkrapfen auch wieder folgende ausgefallene Sorten geben: Eierlikör, Mozart, Schwarzwälderkirsch, Kindernougat, Capuccino, heiße Liebe, Bourbon Vanille, Baileys, Germknödel, und für unsere Kleinen Unicorn und Minions.

## Krapfen



### Zutaten

1000g	Weizenmehl
200ml	Vollmilch
3 St.	Freilandeier
6 St.	Eigelb
120g	Kristallzucker
90g	Hefe
60ml	Rum
240g	Butter
45 ml/12 g	Natursole/Salz

## News



nähere Infos auf der Website bzw. unter dem QR-Code

### Lehrlinge in unserer Backstube und den Fachgeschäften

Egal ob Bäcker oder Verkäufer, wir bilden dich aus. Unsere Ausbilder und Meister freuen sich auf dich! Als deine Mentoren stehen sie dir täglich mit Rat und Tat zur Seite. Bewirb dich noch heute!  
office@simhofer.at

## Einführung eines e-Autos

Als Folge der Umstellung auf CO<sub>2</sub>-freien Strom haben wir uns e-Autos angeschafft.

Seit 2004 fängt die Bäckerei an, umzudenken. Der erste Schritt war auf energiesparende Geräte zu wechseln, danach folgte die Umstellung 2012 auf CO<sub>2</sub>-freien Strom und seit 2015 sind die Firmenautos CO<sub>2</sub>-freie Elektromobile. Dabei besitzt die Bäckerei zwei E-Autos, das erste wurde 2015 angeschafft, das zweite ein Jahr darauf. Auch innerhalb der Filialen achten wir auch den Umweltschutz. Die Produkte werden hauptsächlich in umweltfreundlichen Papier

verpackt und die Beleuchtung in den Filialen besteht hauptsächlich aus energiesparenden LED. Uns ist ein nachhaltiger Umweltgedanke sehr wichtig und wir geben unser bestes, nach und nach umweltfreundlicher zu produzieren und zu verkaufen.



100g Weizenmehl mit zimmerwarmer Milch und Hefe zu einem Dampfl verrühren und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Dampfl verdoppelt halt. In der Küchenmaschine die restlichen Zutaten mit dem Dampfl langsam 10 Minuten, dann 5 Minuten schnell, kneten. Die Teigschüssel zudecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

Danach den Teig in gleichgroße Stücke teilen und runde Kugeln formen, wieder zugedeckt aufgehen lassen (für intensiveren Geschmack wie Simhofer 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen und danach bei Zimmertemperatur aufgehen lassen). Anschließend in 160 - 170°C heißem Fett schwimmend herausbacken. Ca. 1 Minute mit Deckel backen,

vorsichtig mit Hilfe von zwei Gabeln wenden und ca. 3 Minuten ohne Deckel backen lassen. Anschließend noch einmal umdrehen und ca. 2 Minuten backen. Mit einem Knödelschöpfer herausheben und auf einem Gitter oder Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen, danach mit Marillenmarmelade füllen.