



Das Simhofer Team
wünscht Ihnen
ein sonniges,
frohes Osterfest!

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



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2019



Frühling!

Die ersten Sonnenstunden mit unseren
Osterspezialitäten genießen.

simhofer
Das gönnt' ich mir!



Osterspezialitäten

Ab Aschermittwoch sind unsere traditionellen Fastenbrezel wieder erhältlich. Vielleicht gelingt es uns mit deren Hilfe den Faschingsspeck wieder loszuwerden.

Die Osterzeit wird bei uns mit Briochehasen und Pinzen eröffnet. In der Karwoche werden diese dann durch weitere Spezialitäten ergänzt. Die köstlichen, verschieden gefüllten Desserteier eignen sich auch hervorragend als Ostergeschenk. Wir bieten dafür dekorative Geschenksackerl mit Masche an. Sie

werden in folgenden Sorten angeboten: Baileys, Eierlikör, Nougat, Himbeere und Schokolade.

Auch unsere Dinkellinzer nehmen österliche Formen an wie Küken, Osterhasen und Spiegeleier. Unsere Punschkrapferl und Sachervürfel werden dabei mit selbstgemachten Osternesterln dekoriert.

Die traditionellen großen Osterkipferl werden auch heuer natürlich nicht fehlen, sie werden wie jedes Jahr in zwei

verschiedenen Größen gebacken. Wir bitten diese bis Mittwoch, den 17. 4, vorzubestellen!

Gerne können Sie bei uns den Brotteig für ihren Osterschinken bestellen. Falls Ihnen das zu mühsam ist, nehmen wir Ihren vorgekochten Schinken entgegen und backen ihn in Brotteig ein. Sie können Ihren Schinken bis spätestens Gründonnerstag, den 18. April, in jeder unserer Filialen abgeben und bekommen ihn am Karsamstag knusprig frisch im Brotteig eingebacken zurück.

Bestellungen für Ostern

Wir bitten Sie Ihre Osterbestellungen rechtzeitig in unseren Fachgeschäften abzugeben! Da bei uns viele Produkte aus Qualitätsgründen Langzeit geführt werden, sollte die Bestellung mindestens zwei Tage im Vorhinein erfolgen.

Rückgewinnung

Die Bäckerei Simhofer bemüht sich die Produktion der Produkte so naturschonend wie möglich zu gestalten. Dazu zählt auch die Wärmerückgewinnung der verwendeten Öfen und Kühlungen.

Seit einigen Jahren bemüht sich die Backstube den Energiebedarf in der Produktion zu reduzieren. Dafür verwendet sie CO₂-freien Öko-Strom und gewinnt einen großen Teil der benötigten Ener-

gie durch Wärmerückgewinnungsanlagen zurück. Das bezieht sich auf 10 000 kWh Rückgewinnung vom Backdampf und sogar 33 000 kWh von der Kühlung. Um anschaulicher zu werden sind das 9 Tonnen CO₂ an Kälteeinsparung und insgesamt 47 Tonnen Gesamteinsparung an CO₂-freiem Strom jährlich. Dafür hat die Bäckerei das Zertifikat für das Projekt der WRG-Kälteanlagen erhalten.



Natur



Weizen, Roggen, Dinkel, Leinsamen.

Gutes Brot entsteht aus bestem Getreide und echtem Natursauerteig.

Natürliche Zutaten.

Butter, Freilandeier, Natursole – diesen Unterschied können Sie schmecken!

Umwelt.

Wir engagieren uns für einen verantwortungsvollen Umgang mit Rohstoffen und Energie – z. B. durch Wärmerückgewinnung und wiederverwertbares Verpackungsmaterial.



Butterbrioche



Zutaten

1000g	Weizenmehl
160g	Butter
220ml	Milch
2	Ei
6	Eigelb
160g	Kristallzucker
60g	Hefe
70g/15g	Natursole/Salz

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

Teigschüssel zudecken und bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Für drei Striezel den Teig in neungleich große Stücke teilen, danach zu Strängen ausrollen und mit je drei Stück einen Striezel flechten oder nach Belieben kleine Schnecken, Striezel, Hasen oder Kipferl formen.

Auf Backbleche setzen und nochmals zugedeckt aufgehen lassen. Anschließend mit Eidotter bestreichen, eventuell mit Hagelzucker bestreuen und bei 160 °C bis sie goldbraun sind backen.

News



Unser Krapfen-Gewinnspiel geht zu Ende!

Bis Anfang März bestand die Möglichkeit bei unserem Gewinnspiel um fünf Krapfenboxen teilzunehmen. Wir wünschen den Gewinnern herzlichen Glückwunsch und viel Genuss mit den Preisen!