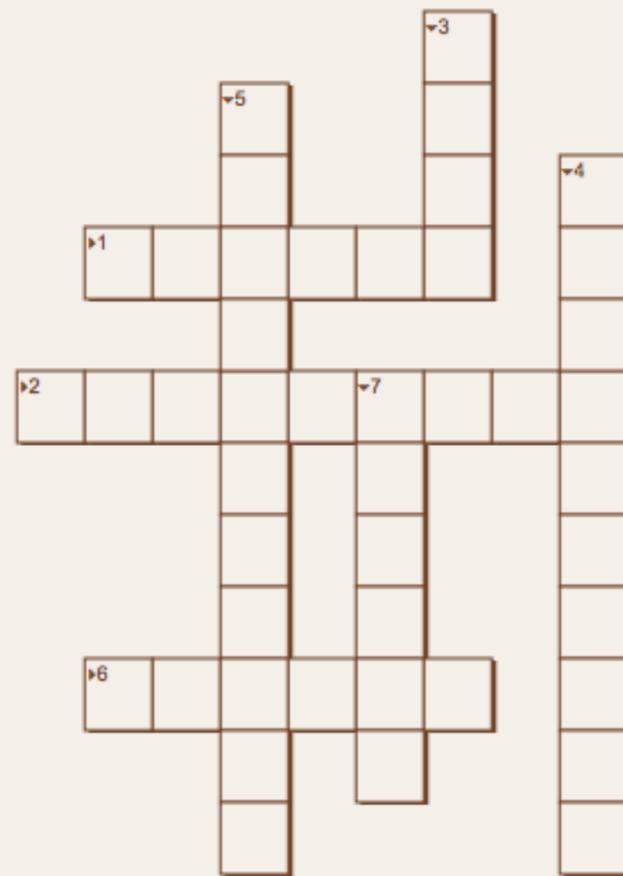


# Bäckerrätsel!



1. Getreidesorte
2. Brot bei Simhofer
3. Backzutat
4. Obst für Kuchen
5. Kekssorte
6. Getreidesorte
7. Backzutat



Lösung: 1. Dinkel; 2. Apfelbrot; 3. Mehl; 4. Zwetschken;  
5. Linzeraugen; 6. Roggen; 7. Butter

Blattlinie  
Backwaren

## 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.at  
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%



# SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2020

## Alles Dinkel!

Eine Vielzahl an weizenfreien Alternativen

simhofer

Das gönnt ich mir!



## Alles Dinkel!

Dinkelprodukte sind ein fester Bestandteil unseres Sortiments! Dabei ist nicht nur das klassische Dinkelbrot gemeint, sondern auch weitere Brote mit Dinkel statt Weizen und diverse Gebäckstücke!

Insgesamt bieten wir 4 verschiedene hefefreie und weizenfreie Brotsorten an: Roggen-Dinkel-Apfel, Dinkel-Vollkorn,

Roggen-Dinkel-Saaten sowie das reine 100% Roggenbrot.

Auch gibt es bei uns 100% Dinkel Weckerl und einige süße, weizenfreie Versuchungen:

Dinkellinzer-Smiley, Dinkellinzerkipferl mit Zartbitter- und Milkschokolade und unser Dinkel-Apfelkuchen sowie mehrere Sorten Dinkelkuchen wie Zwetsch-

ken-, Marillen- oder auch der Marmorkuchen.

Näheres zu den Zutaten und Nährwerten der Brote finden sie kostenlos in uns'rer Brotschüre in der Filiale oder im Internet.

## UrDinkel

Der UrDinkel ist eine der ältesten Getreidearten, gilt als wertvolles Nahrungsmittel und besitzt optimal ausgewogene Inhaltsstoffe wie essentielle Fettsäuren, Proteine und komplexe Kohlenhydrate. Zusätzlich trumpft der UrDinkel mit Vitaminen (B1, B2, B6 und E), Mineralien und Spurenelementen auf. Unser UrDinkel kommt aus Österreich.

Hefe  
frei

Laktose  
frei

Weizen  
frei

Vegetarisch



## Natur



### Weizen, Roggen, Dinkel, Leinsamen.

Gutes Brot entsteht aus bestem Getreide und echtem Natursauerteig.

### Natürliche Zutaten.

Butter, Freiland Eier, 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.

## Dinkelmarmorkuchen



### Zutaten

125ml	Sonnenblumenöl
100ml	Orangensaft
275g (4-5 St.)	Vollei
280g	Zucker
280g	Mehl
3g	Natron
30ml	Wasser
10g	Kakaopulver

Für den Dinkelmarmorkuchen zuerst die Eier trennen. Die Hälfte des Zuckers mit dem Eiweiß zu Schnee schlagen, die andere Hälfte mit dem Dotter schaumig schlagen. Anschließend Öl und Orangensaft zur

Zucker-Dottermischung dazurühren. Den Eischnee langsam unterheben. Mehl mit dem Natron versieben und schrittweise unter die Masse mischen. Wasser mit dem Kakaopulver vermischen und ca. 40% der

Teigmasse zum Kakao rühren um die dunkle Masse zu erhalten. Nun in eine ausgefettete Form abwechselnd den dunklen und den hellen Teig gießen und anschließend bei 170°C für ca. 50 Minuten backen.