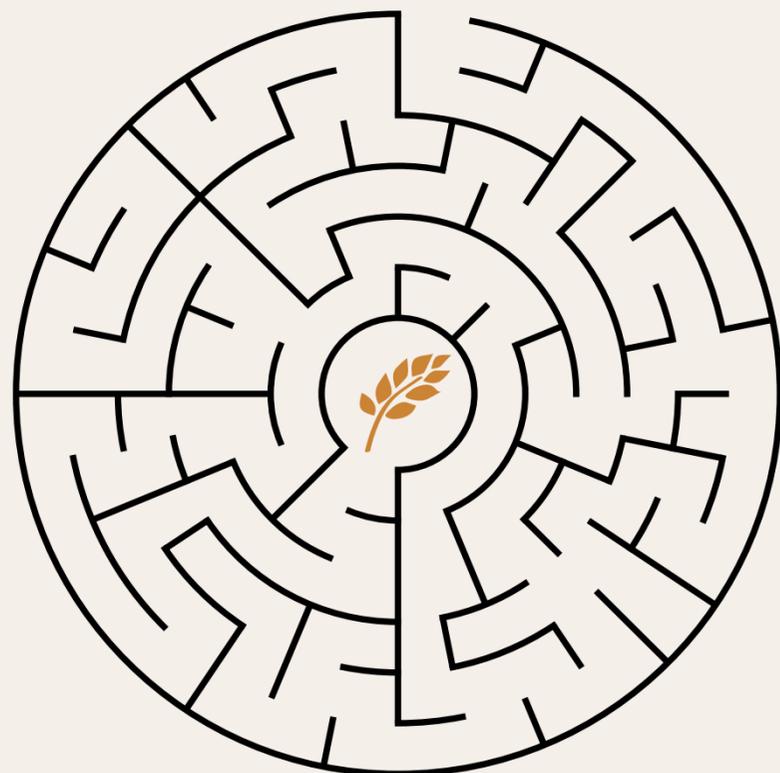


## Labyrinth!



### 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](mailto:office@simhofer.at)  
Mitglied bei: WKNÖ

Berufsrecht: Gewerbeordnung: [www.ris.bka.gv.at](http://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

Sommer 2020



## Gebäck-Rallye

Unsere Gebäckklassiker im Rennen.

**simhofer**  
*Das gönnt ich mir!*



## 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.

## Gebäck-Rallye

**Diesen Sommer gehen Handsemmeln, Salzstangerl und Korngebäck ins Rennen um das beliebteste Gebäck!**

Unsere Klassiker, wenn es ums Gebäck geht, treten gegeneinander um den Titel unseres beliebtesten Gebäckstücks an.

Dabei gibts die Teilnehmer immer als **5+1 gratis Aktion!**

Am besten schnell zuschlagen und deinen Lieblingen zum Sieg verhelfen!

Unser Gebäck wird natürlich komplett selbst in unserer Backstube in Innermanzing hergestellt. Der Teig darf 24 - 26 Stunden ruhen um die perfekte Reife zu erreichen, wodurch unser Gebäck seinen besonderen Geschmack erhält. Jeden Tag werden frische Teiglinge gefertigt

und nach der Teigruhe frisch in den Filialen gebacken. Dort kommt ein Ofen mit Steinplatten zum Einsatz der die Gebäckstücke erst so richtig knusprig macht!

Zum Schulstart geht es dann weiter mit verschiedensten Schneckenvariationen!



## News

### BeSonder Eistees

Neu im Sortiment sind 2 Bio-Eisteesorten von beSonder aus Baden! Das Startup führt 100% natürliche Getränke ohne Zuckerzusatz, Konzentrate, Aromen, Extrakte oder künstliche Zusätze; sind in 0,33l Glasflaschen abgefüllt, vegan und enthalten keine Kohlensäure. Besonders auch: nur 29 kcal/100ml! Erhältlich in den Sorten Kurkumalingwer und Aronia-Ingwer.



## Unser Weizensauerteig...

Unseren Weizensauerteig setzen wir mit dem „Ura“ (Das ist die fertige 3. Stufe vom Natursauerteig) an. Nach einem Tag reifen, wird er dann mit Wasser gekocht. Somit ist er gekühlt ein paar Tage lagerfähig, und säuert bei nochmaliger 24 Stunden Teigführung nicht mehr nach.

## Steinofen

Schon der Duft des frischen Brotes ist unvergleichlich. Würzig süß mischen sich Erinnerungen an unbeschwerte Kindertage mit der leicht rauchigen Note des Steinofens. Die dicke Kruste umschließt den weichen Kern und gibt dem Brot sein charakteristisches Aussehen. Durch die lange Backzeit können sich die graubraunen Furchen richtig ausbilden und die Kruste ihren vollen Geschmack entfalten. Herrlich knusprig erzeugt sie ein einzigartiges Mundgefühl. Die unterschiedliche Textur zwischen Kruste und Innenteil macht den Genuss von Brot bei jedem Bissen ein wenig anders.



## Eiaufstrich a'la mama

Als erstes Eier hart kochen. Währenddessen den Pfeffer und das Salz vermengen. Für die Mayonnaise 2g der Mischung mit Dotter schaumig schlagen und dann langsam das Öl dazurühren. Die gekochten Eier abschrecken und schälen. Schnittlauch fein hacken. Anschließend die geschälten Eier

zerdrücken und mit weicher Butter vermischen. Schnittlauch und die Mayonnaise unterrühren und kalt stellen. Fertig!

### Zutaten

100g	Butter
500g	Eier
25g	Schnittlauch
9g	Salz
1g	weißer Pfeffer
70g	Eigelb
250g	Sonnenblumenöl