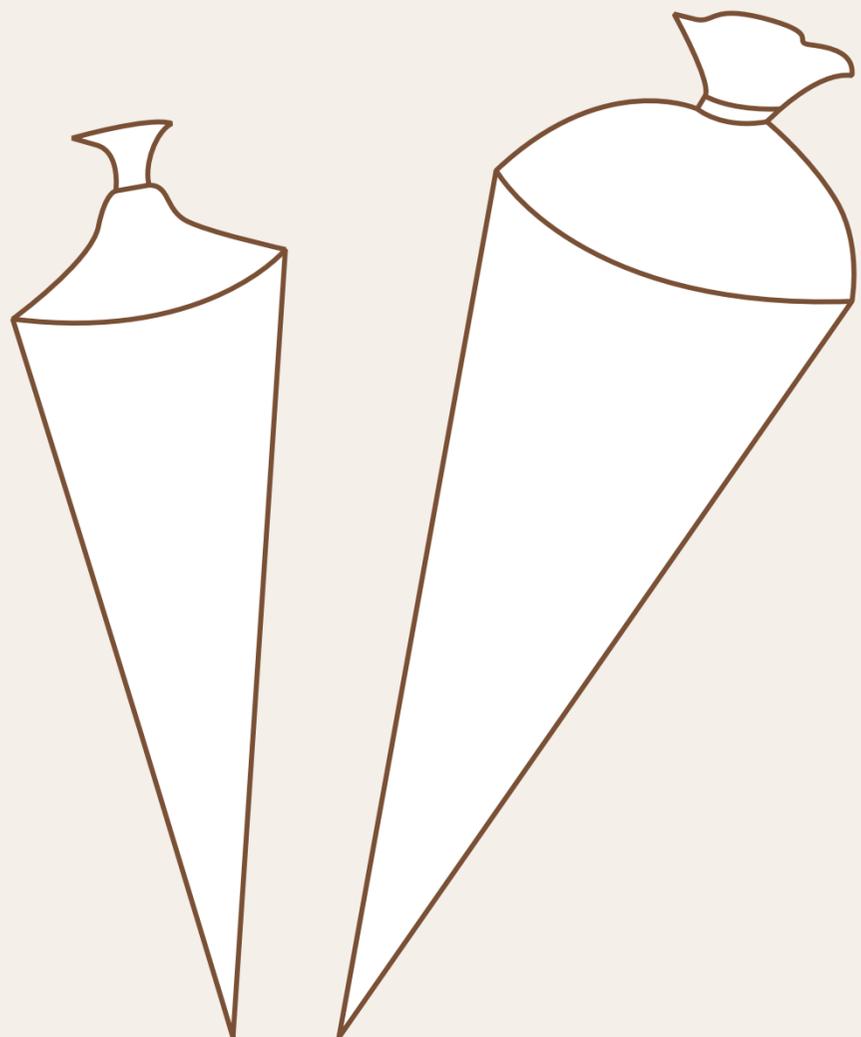


**Gestalte deine Traumschultüte!**



**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%

Blattlinie  
Backwaren

# SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

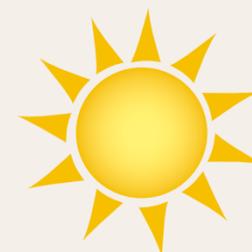
Herbst 2020



## Schnecken variationen

Süße und Pikante Variationen.

simhofer  
Das gönnt' ich mir!



## Hilfe, die Schnecken sind los!

### Die Schule hat wieder begonnen!

Zum Schulstart bieten wir zusätzlich zur Nusschnecke verschiedene Schneckenvariationen an!

Ausprobieren könnt ihr die süßen Sorten Apfel-Haselnuss, Zwetschken-Mohn, Himbeer-Topfen und Marille-Vanille sowie die pikanten Käse- und Schinken-Käseschnecken!

Die Schnecken sind nur für kurze Zeit erhältlich! Danach geht's dann mit den heißen Wochen zum Beginn der kalten Jahreszeit weiter.

Auf all unsere Schnecken gilt übrigens das **5+1 Angebot**, und nicht nur für Schüler!



## News

# WANTED

### Lehrlinge gesucht!

Wir suchen Lehrlinge im Bereich Verkauf und Produktion ab Sommer 2021.

Weitere Informationen auf [simhofer.at](http://simhofer.at).

Bewerbung an [office@simhofer.at](mailto:office@simhofer.at) oder an 0660/2290200

## Dampfl...

Ein Dampfl ist ein Weizenteig mit Hefe, Schüttflüssigkeit und Getreidebestandteilen. Die Schweizer nennen das Dampfl „Hebl“, die Deutschen „Vorteig“, die Briten „Poolish“. Das Dampfl wird täglich angesetzt und nicht fortlaufend geführt, es kann den Ansatz für den Weizensauerteig bilden.

## Freilandeier...

Durch Freilandhaltung wird gesichert, dass die Hühner jeden Tag Auslauf ins Freie haben. Dieser ist in Österreich gesetzlich auf mind. 8 m<sup>2</sup> pro Tier geregelt. Wir verwenden täglich ausschließlich frische Freilandeier für unsere Produkte.

## Verantwortung



### Regionale Lieferanten.

Langjährige Partner, bewährte Qualität, kurze Lieferwege – wo immer es möglich ist, verwenden wir hochwertige Rohstoffe aus der Region.

### Wertvolle Zutaten.

Unsere Backwaren entstehen aus sorgfältig ausgewählten natürlichen Zutaten, ganz ohne künstliche Farb- und Zusatzstoffe. Das schmeckt!

### Umwelt.

Ein sparsamer Umgang mit natürlichen Ressourcen ist für uns selbstverständlich, wie z. B. durch recyclingfähige Verpackungen und Wärmerückgewinnung in der Backstube.

## Mohnschnecken



50g 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. Den Teig anschließend ca. 5 mm dick ausrollen.

Für die Fülle Wasser, Butter und Zucker aufkochen lassen. Brösel, Mohn, Rum und Powidl untermengen und kurz einziehen lassen.

Die abgekühlte Fülle auf den ausgerollten Briocheteig streichen und zu einer Rolle formen. Etwa 4 cm große Stücke schneiden und auf ein Blech setzen. Die Schnecken mit Ei bestreichen und dann bei 180°C backen bis sie braun sind.

## Zutaten

### Teig:

500g	Weizenmehl
80g	Butter
110ml	Milch
1	Ei
3	Eigelb
80g	Kristallzucker
30g	Hefe
35g/7,5g	Natursole/Salz

### Fülle:

450 ml	Wasser
100 g	Butter
275 g	Zucker
150 g	Süße Brösel
275 g	geriebener Mohn
25 ml	Inländer Rum
100 g	Powidlmarmelade