

Lesezeichen malen



einfach ausmalen,
ausschneiden
und zusammenkleben!



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

Winter 2020/21

Fasching

Endlich gibt es unsere Faschingskrapfen wieder!

mit Rezept!

simhofer
Das gönnt ich mir!



Faschingskrapfen!

Das Warten hat ein Ende! Endlich gibt es unsere beliebten Faschingskrapfen wieder!

Und sie sind gekommen um zu bleiben. Zumindest vorerst. In den ersten Monaten des Jahres sind unsere bunten Krapfen wie schon in den letzten Jahren ein wichtiger Bestandteil unseres Sortiments. Schon seit Jahren erfreuen sich unsere Marillen-, Kinder-, und Premiumkrapfen großer Beliebtheit. Als Pre-

miumkrapfen bezeichnen wir verschiedenst gefüllte und fantasievoll dekorierte Krapfensorten, darunter unter anderem Kreationen wie Heiße Liebe, Mozart, Schwarzwälder Kirsch oder auch Latte macchiato.

Eine Besonderheit unserer Krapfen ist wohl auch die Backweise, denn wir sind eine der wenigen Bäckereien, die keine vorgefertigten Backmischungen verwenden, sondern frisch und traditionell

mit Dampf und langzeitgeführt backen. Außerdem backen wir sie in tropenfreiem Fett heraus, dazu unten mehr. Dadurch werden die Krapfen so flaumig und zart.

Wir sind stolz, behaupten zu dürfen, dass die Faschingskrapfen unser Aushängeschild bilden und wir uns bemühen, die hohe Qualität so weiter zu führen wie bisher.

News

WANTED

Lehrlinge in unseren Fachgeschäften gesucht! Wir bieten dir einen krisensicheren Arbeitsplatz und eine tolle Ausbildung! Lehre ist bei uns auch mit Matura möglich!
office@simhofer.at



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

Tropenfreies Fett

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein ist uns sehr wichtig.

So setzen wir auf tropenfreie Fette in der Produktion. Tropenfrei bedeutet, dass weder Palmfett noch Shea-Öl in unseren Produkten verwendet wird. Diese Fette werden in Tropengebieten an-

gebaut, wodurch massenhaft Fläche an Regenwald gerodet wird. Um dagegen zu wirken, verzichten wir auf Tropenfette und verwenden nur heimische Fette. Speziell ist das Fritierfett für unsere Krapfen zu nennen, welches seit letztem Jahr nicht nur Palmfrei, sondern gänzlich tropenfrei ist.

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.

Marillenkrapfen



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

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.

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.