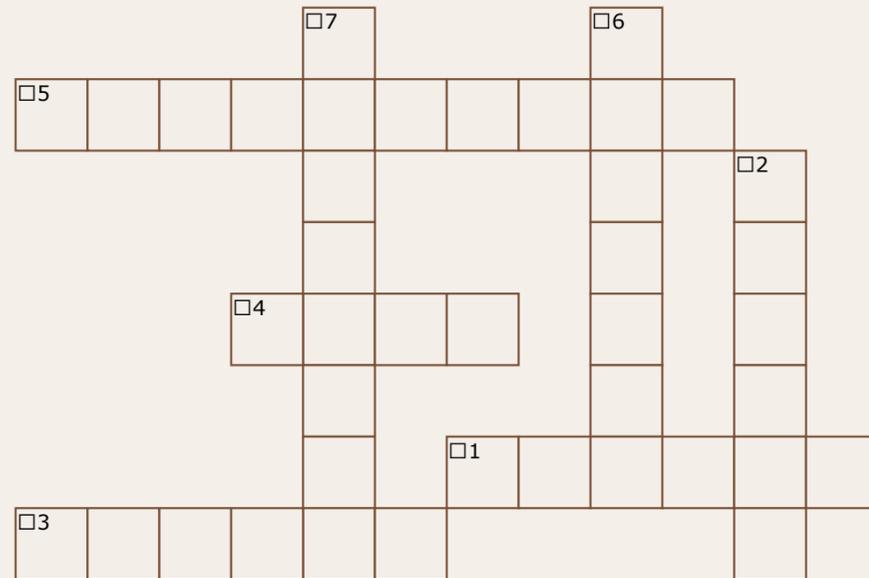


BÄCKERRÄTSEL!

Die Antworten sind alle im Text versteckt



1. Mehlsorte
2. ...frei
3. In welcher Form findest du unsere Dinkellinzer?
4. Brotzutat
5. Brot bei Simhofer
6. Unser Urdinkel hat die Sorte ...
7. Dinkel ist ein ...

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



Lösung: 1. Dinkel; 2. Weizen; 3. Smiley; 4. Mehl;
5. Roggenbrot; 6. Rotkorn; 7. Getreide

SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Frühling 2022

ALLES DINKEL

Unsere Backstube setzt auf regionales Dinkelmehl!

simhofer
Das goldene Brot



Hefe frei

Laktose frei

Weizen frei

Vegetarisch

WIR SETZEN AUF REGIONALES DINKELMEHL

Wir erweitern unser Angebot an Dinkelprodukten laufend! Damit sind wir mittlerweile bei einer Vielzahl an verschiedenen bekömmlichen Alternativen zum klassischen Weizen gelangt.

Warum setzen wir so auf Dinkel?

Um genau zu sein verwenden wir Mehl von der Urdinkelsorte Ebners Rotkorn aus dem Großraum St. Pölten und Neulengbach, welcher im Gegensatz zum herkömmlichen Industrieweizen nicht so hoch gezüchtet wurde, sondern eine vom Menschen naturbelassene Ge-

treidesorte ist. Dadurch sind unsere Backwaren wesentlich bekömmlicher!

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 viele süße, weizenfreie Versuchen:

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

Zwetschken-, Marillen- oder auch der Marmorkuchen. Auch sind alle Mehlspeisen mit Biskuit weizenfrei, so zum Beispiel die Biskuitroulade oder die Banenschnitte. Weiters gibt es immer saisonale Dinkelspezialitäten wie (alle!) unsere Weihnachtskekse sowie Eierlikörkuchen, oder, um die Erbeersaison schon anzukündigen, die Erdbeer- und Joghurtschnitte und Erdbeerherzen zum Muttertag.

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

ALLES DINKEL ...



in der Erdbeersaison erhältlich



Dinkelweckerl



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.

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.