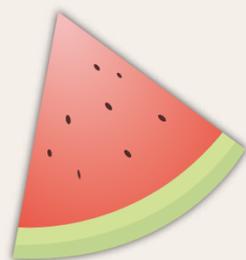


Impressum:

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



SIMHOFER POST

Kundenmagazin der Bäckerei Simhofer

Sommer 2022

Olivenbrot



GRILLZEIT

Für die perfekte Grillsaison!

simhofer
Das gönnt ich mir!



Baguette Rustika

GRILLZEIT

Der Sommer ist da! Wir versorgen dich mit Köstlichkeiten für die perfekte Grillfeier!

Das herrlich saftige Olivenbrot darf auf keiner Grillfeier fehlen! Aber auch alleine ein echter Genuss und unbelegt hervorragend. Unser Baguette Rustika eignet sich auch perfekt für jedes Grillfest. Tipp: einfach aufschneiden, mit unserer hausgemachten Knoblauchkräuterbutter bestreichen und selbst ein Kräuterbaguette zubereiten! Wir haben aber auch Aufstriche wie Marias Topfenaustrich im Angebot die erfrischen.

Unser Baguette Rustika ist schmackhaft und herrlich knusprig durch 48 Stunden Teigreife und 3 Stufen Natursauerteig, wir verwenden natürlich nur regionales Getreide, das Rezept wurde von uns selbst entwickelt und wie alle unsere Brote auf heißem Stein gebacken.

Das Olivenbrot, ein mediterraner Genuss, mit Weizensauerteig und langer Teigreife hergestellt, aus regionalem Getreide und hauseigenem Rezept, ebenfalls auf heißem Stein gebacken, schmeckt auch pur hervorragend!



Zum Nach-tisch gibt es Dinkelmarmorkuchen.

Simhofers Mehlspeisen werden alle nach eigenen Rezepten nur mit natürlichen Zutaten wie: Butter, Vollmilch, Bourbonvanilleschote und Freiland-eiern; ganz ohne Fertigmischungen und Zusatzstoffe gebacken!

NEWS

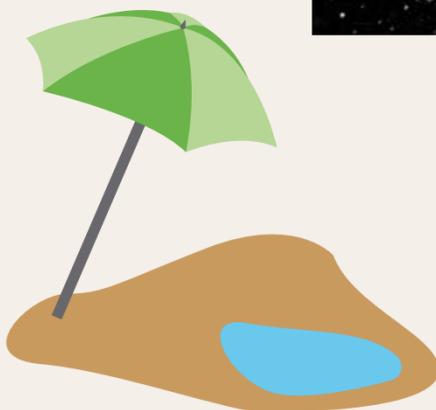
Pressbaums neuer Standort! Ende Juni hat unser neuester Standort und zweite Filiale in Pressbaum eröffnet. Komm gerne vorbei, die Filiale lädt mit genügend Sitzplätzen und einem Gastgarten auch zum verweilen ein!

BIO-NATURSOLE

Wir verwenden ausschließlich österreichische Bio-Natursole anstatt Salz für alle unsere Brote und Gebäcke.

Bio Natursole ist ein reines Naturprodukt. Dieses kostbare Salz wird in Bad Aussee gewonnen, wo es über Millionen von Jahren herangereift ist und sich zum größten Teil in kristalliner Form abgelagert hat. Im geschützten Berg blieb dieses natürliche Salz frei von jeglichen Umweltbelastungen und ist nicht mit Chemikalien behandelt. Natursole

besitzt alle essentiellen Mineralstoffe und Spurenelemente, welche auch im menschlichen Körper vorhanden sind. Ihre ausreichende Zuführung sorgt für starke Knochen, schöne Haut und kräftige Haare. Unserem Brot gibt die Natursole eine feine und milde Würze.



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.

GEHEIMTIPP:

Unser langzeitgeführter Pizzateig ist auf Vorbestellung (2 Tage) erhältlich. Schmeckt den Unterschied!

MARILLENKUCHEN



Zutaten

- 200g Dinkelmehl
- 200g weiche Butter
- 200g Staubzucker
- 50g Marzipan
- 4 Eigelb
- 4 Eiklar
- Prise Salz
- evtl. 1 Vanilleschote

Eiklar mit der Hälfte des Staubzuckers schaumig schlagen, zur Seite stellen. Butter und Marzipan schaumig rühren, restlichen Staubzucker, Mark der Vanilleschote und das Salz dazugeben und nach und nach die Eidotter einrühren.

Vorsichtig den Eischnee unterheben, in ein kleines Blech oder eine große Tortenform, mit Backpapier ausgelegt, einfüllen und gleichmäßig verteilen. Mit Marillen oder Kirschen belegen und anschließend bei 160-170°C bei Ober-

Unterhitze 50 - 60 Minuten backen (Nadelprobe machen). Mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen!