



magimix®



Mode d'emploi

Capacités de travail maximum.....	2
Utilisation du moule pétrin.....	3

Recettes

Pain de campagne.....	4
Pain aux olives et chorizo.....	5
Pain de mie.....	6
Pain de seigle.....	7
Pain aux tomates séchées et aux oignons.....	8
Pain d'épices.....	9
Brioche.....	10
Quatre-quart.....	12
Gâteau au yaourt.....	13



Lisez attentivement les consignes de sécurité indiquées dans le livre Ma Cuisine avant d'utiliser votre appareil.

CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMALES

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Pâte à Pain	450 g	620 g	850 g
Pâte à Brioche	500 g	650 g	930 g
Pâte à Gâteaux	600 g	780 g	1 kg



1 Placez le moule dans la cuve.
Il se positionne en fond de cuve.



2 La poignée doit être rabattue,
positionnée dans l'encoche.



3 Placez le pétrin dans le moule.
Il se positionne au fond du moule.
Mettez tous vos ingrédients
en commençant par les solides
et en terminant par les liquides.



4 Posez le couvercle et
verrouillez-le jusqu'au blocage.



6 Mettez en marche. Arrêtez dès que
la pâte forme une boule ou que le
mélange est pétri (maximum 1 min).
Sortez le moule par la poignée.



8 Posez-le sur une feuille de papier
aluminium. Retirez le pétrin et la
poignée du moule et glissez le
moule au four en laissant le papier
aluminium.

- Ne dépassez pas les quantités recommandées p. 2.
- Reportez-vous aux trucs et astuces du livre *Ma Cuisine*.
- Utilisez la spatule pour rabattre la farine si nécessaire.
- N'utilisez pas de couteau et ustensile métallique pour démouler votre préparation, vous risqueriez d'abîmer le revêtement anti-adhésif.

Pain de campagne



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	5 min	5 min	5 min
TEMPS DE REPOS	2h	2h	2h
CUISSON	30 min	30 min	40 min
farine T55	250 g	350 g	500 g
levure fraîche de boulanger	12 g	18 g	24 g
sel	1 cc	1 cc	2 cc
eau	150 ml	200 ml	300 ml

1. **Délayez** la levure dans l'eau. Laissez reposer 1 minute.
2. **Dans** votre robot, muni du moule et de l'outil pétrin, versez tous les ingrédients. Mettez en marche continue et laissez tourner 30 sec à 1 minute. Arrêtez.
3. **Enlevez** le pétrin, formez une boule et laissez reposer 1 heure dans la cuve munie de son couvercle et du poussoir.
4. **Sortez** le moule de la cuve et placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez la poignée. Sortez la pâte du moule. Etalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné **A**. Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la **B**.
5. **Déposez** le pâton dans le moule, couvrez-le avec un film plastique. Laissez de nouveau lever la pâte pendant 1 heure à température ambiante.
6. **Préchauffez** le four à 220°C (th. 7) puis mettez au four en laissant le papier aluminium sous le moule. Laissez cuire le temps indiqué.
7. **Démoulez** tiède. Laissez refroidir et dégustez.

Astuce du chef : Ne mettez pas la levure en contact direct avec le sel.



Pain aux olives et au chorizo



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min
TEMPS DE REPOS	2h	2h	2h
CUISSON	30 min	30 min	40 min
pain de campagne	recette p.4		
olives dénoyautées	40 g	60 g	80 g
chorizo	70 g	100 g	150 g

- 1. Dans** votre robot muni de la mini cuve, hachez grossièrement les olives et le chorizo. Réservez.
- 2. Reprenez** la recette du pain de campagne jusqu'à l'étape 3 sans retirer le pétrin du moule.
- 3. Après** avoir laissé la pâte lever 1 heure, mettez le chorizo et les olives dans le moule. Rabaissez la pâte en donnant 4-5 pulsions.
- 4. Sortez** le moule de la cuve et placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée. Laissez de nouveau lever la pâte pendant 1 h à température ambiante en recouvrant le moule d'un film plastique ou d'un torchon humide..
- 5. Préchauffez** le four à 200°C (th. 7) puis mettez le pain en laissant le papier aluminium sous le moule. Laissez cuire le temps indiqué.
- 6. Démoulez** le pain. Laissez refroidir et dégustez.

Pain de mie



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	20 min	20 min	20 min
TEMPS DE REPOS	1h30	1h30	1h30
CUISSON	40 min	50 min	50 min
farine T55	245 g	350 g	500 g
levure fraîche de boulanger	15 g	20 g	30 g
beurre	20 g	30 g	50 g
lait	210 ml	275 ml	400 ml
sucre en poudre	1 cc	2 cc	3 cc
sel	½ cc	1 cc	1 ½ cc

1. **Délayez** la levure dans le lait.
2. **Dans** votre robot, muni du moule et de l'outil pétrin, versez tous les ingrédients. Mettez en marche continue. Laissez tourner environ 30 sec. Arrêtez. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre le mélange.
3. **Laissez** reposer 1 h dans la cuve munie de son couvercle et du poussoir.
4. **Rabaissez** la pâte en donnant 4-5 pulsions.
5. **Sortez** le moule de la cuve et placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée. Laissez de nouveau lever la pâte pendant 30 min à température ambiante.
6. **Préchauffez** le four à 180°C (th. 6) puis mettez le pain en laissant le papier aluminium sous le moule. Laissez cuire le temps indiqué.
7. **Démoulez** le pain. Laissez refroidir et dégustez.



Pain de seigle



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min
TEMPS DE REPOS	2h30	2h30	2h30
CUISSON	50 min	50 min	50 min
farine de seigle	130 g	180 g	240 g
farine T55	150 g	200 g	280 g
levure fraîche de boulanger	18 g	24 g	38 g
lait	150 ml	200 ml	270 ml
eau	80 ml	120 ml	150 ml
miel	1 cc	1½ cc	2 cc
beurre	1 cs	1½ cs	2 cs
sel	1 cc	1½ cc	2 cc

1. **Dans** un récipient, mettez la levure et le miel, délayez avec $\frac{1}{3}$ d'eau et laissez reposer 15 min.
2. **Ajoutez** le lait, le reste de l'eau, le beurre ramolli et le sel. Réservez.
3. **Dans** votre robot muni du moule et de l'outil pétrin, versez tous les ingrédients et mettez en marche.
4. **Pétrissez** la pâte pendant 30 sec. Laissez-la lever dans la cuve munie de son couvercle et du poussoir pendant 1 h.
5. **Pétrissez** à nouveau la pâte pendant 30 secondes pour lui redonner son volume de départ.
6. **Sortez** le moule de la cuve. Placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée. Puis laissez à nouveau reposer la pâte pendant 1h30. La pâte doit bien gonfler.
7. **Préchauffez** le four à 240°C. Faites cuire pendant 10 min en laissant le papier aluminium sous le moule puis baissez le thermostat à 180°C et laissez cuire pendant 40 min.
8. **Laissez** refroidir et dégustez.

Astuce du chef : Servez votre pain de seigle maison avec des huîtres.



Pain aux tomates séchées et aux oignons



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min
TEMPS DE REPOS	2h	2h	2h
CUISSON	30 min	30 min	40 min

pain de campagne

recette p.4

tomates séchées (poids égoutté)	100 g	150 g	200 g
oignons	1	1½	2

- 1. Hachez** grossièrement les oignons et les tomates séchées dans la mini cuve. Réservez.
- 2. Reprenez** la recette du pain de campagne p.4 jusqu'à l'étape 3 sans retirer le pétrin du moule.
- 3. Après** avoir laissé la pâte lever 1 heure, mettez les oignons et les tomates séchées dans le moule. Rabaissez la pâte en donnant 4-5 pulsions.
- 4. Sortez** le moule de la cuve, placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée.
- 5. Laissez** de nouveau lever la pâte pendant 1 h à température ambiante.
- 6. Préchauffez** le four à 200°C (th. 7) puis mettez le pain en laissant le papier aluminium sous le moule. Laissez cuire le temps indiqué.
- 7. Démoulez** le pain.
- 8. Laissez** refroidir et dégustez.

Pain d'épices



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	20 min	20 min	20 min
TEMPS DE REPOS	12h	12h	12h
CUISSON	1h	1h	1h30
farine T55	150 g	210 g	300 g
farine de seigle	110 g	150 g	200 g
miel	140 g	200 g	250 g
eau	180 ml	250 ml	350 ml
sucre	55 g	75 g	100 g
bicarbonate de soude	7 g	10 g	12 g
mélange 4 épices	2 cc	3 cc	4 cc
sel	2 pincées	3 pincées	½ cc

1. **Diluez** le miel à l'eau, puis ajoutez le bicarbonate.
2. **Dans** votre robot, muni du moule et de l'outil pétrin versez tous les ingrédients en commençant par les solides et en terminant par les liquides. Mettez en marche continue.
3. **Laissez** tourner (maximum 1 min). Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre le mélange.
4. **Sortez** le moule de la cuve et placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée. Laissez lever pendant 12 h au frais, couvert d'un film plastique.
5. **Préchauffez** le four à 210°C (th. 7). Mettez le moule au four en laissant le papier aluminium dessous et laissez cuire 10 min. Puis réduisez la température à 150°C (th. 5) et poursuivez la cuisson entre 1 h et 1 h30.
6. **Démoulez** tiède et dégustez.



Brioche



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min
TEMPS DE REPOS	2h30	2h30	2h30
CUISSON	20 min	20 min	30 min
farine T55	200 g	250 g	380 g
levure fraîche de boulanger	8 g	12 g	16 g
beurre	70 g	100 g	150 g
sucre en poudre	30 g	40 g	50 g
oeufs	2	2	3
lait	30 ml	60 ml	100 ml
pincées de sel	2	4	6

1. **Délayez** la levure dans le lait. Réservez.
2. **Dans** votre robot, muni du moule et de l'outil pétrin, versez la farine, le sel, le sucre, le beurre, le mélange lait/levure et les oeufs. Mettez en marche continue.
3. **Laissez** tourner 30 secondes puis arrêtez. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre le mélange.
4. **Sortez** le moule de la cuve et placez-le sur une feuille de papier aluminium.
5. **Retirez** le pétrin du moule et la poignée.
6. **Laissez** lever 30 minutes dans le moule recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide.
7. **Farinez-vous** les mains. Frappez la pâte doucement avec le poing ou à l'aide de la spatule pour en chasser le gaz.
8. **Laissez** de nouveau lever la pâte pendant 2 h à température ambiante ou 1 h au four à 30°C (th.1). Sortez la brioche et préchauffez le four à 180°.
9. **Glissez** au four à 180°C (th. 6), en laissant le papier aluminium sous le moule et laissez cuire le temps indiqué.
10. **Démoulez** tiède et dégustez.

Astuce du chef : Vous pouvez ajouter à votre pâte des pralines roses ou du chocolat.

Pour une brioche plus dorée, vous pouvez à l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait concentré non sucré ou d'un oeuf mélangé à un peu de lait.



Quatre-quart



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	20 min	20 min	20 min
CUISSON	60 min	60 min	60 min
oeufs	3	4	5
farine	150 g	200 g	250 g
beurre	150 g	200 g	250 g
sucre	150 g	200 g	250 g
sachets de sucre vanillé	1	1	2
sachets de levure chimique	½	1	1 ½

1. **Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).
2. **Dans** votre robot, muni du moule et de l'outil pétrin, versez la farine, le beurre, les sucres et les oeufs. Mettez en marche continue pendant 30 sec. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre le mélange. Finissez la préparation en ajoutant la levure. Mettez en marche à nouveau pendant 30 sec.
3. **Sortez** le moule de la cuve et placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée.
4. **Mettez** le quatre-quart au four à 180°C (th. 6), en laissant le papier aluminium sous le moule puis laissez cuire 60 min.
5. **Démoulez** tiède et dégustez.

Astuce du chef : pour accommoder votre quatre quart, vous pouvez ajouter avant de le passer au four, des tranches de pommes, des pépites de chocolat...

Gâteau au yaourt



ROBOT	3200	4200	5200
PRÉPARATION	10 min	10 min	10 min
CUISSON	25 min	25 min	30 min
pots de yaourt	¾	1	1½
pots de farine	2 ½	3	4 ½
pots de sucre en poudre	¾	1	1½
beurre	20 g	30 g	45 g
oeufs	2	2	3
levure chimique	1 cc	1 cc	1½ cc
extrait de fleur d'oranger	1 cc	1 cc	1½ cc
pincées de sel	1	1	2

1. **Préchauffez** le four à 180°C (th. 6). Conservez votre pot de yaourt comme doseur.
2. **Dans** votre robot, muni du moule et de l'outil pétrin, mettez les yaourts, la farine, le sucre, le beurre, la fleur d'oranger, le sel et les oeufs. Mettez en marche continue.
3. **Laissez** tourner 1 min. Ajoutez 10 s avant d'arrêter, la levure chimique. Si nécessaire, utilisez la spatule pour rabattre le mélange.
4. **Sortez** le moule de la cuve, placez-le sur une feuille de papier aluminium. Retirez le pétrin du moule et la poignée.
5. **Mettez** le gâteau au four à 180°C (th. 6), en laissant le papier aluminium sous le moule, puis laissez cuire le temps indiqué.
6. **Démoulez** tiède et dégustez.

Astuce du chef : vous pouvez réaliser un glaçage dans la mini cuve de votre robot avec 200 g de sucre glace et un blanc d'oeuf. Etalez-le ensuite sur votre gâteau refroidi.



Gebruiksaanwijzing

Maximale verwerkingshoeveelheden.....	14
Gebruik van de bakvorm.....	15

Recepten

Boerenbrood.....	16
Brood met olijven en chorizo.....	17
Witbrood.....	18
Roggebrood.....	19
Brood met gedroogde tomaten en ui.....	20
Ontbijtkoek.....	21
Brioche.....	22
Cake.....	24
Yoghurtcake.....	25



LEES, VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN, ZORGVULDIG DE IN HET BOEKJE "MA CUISINE" VERMELDE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.

MAXIMALE VERWERKINGSHOEVEELHEDEN

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Brooddeeg	450 g	620 g	850 g
Briochedeeg	500 g	650 g	930 g
Taartdeeg	600 g	780 g	1 kg



1 Plaats de vorm in de grote kom. Hij moet op de bodem van de kom worden geplaatst.



2 Klap de handgreep neer en plaats deze in de inkeping.



3 Plaats het kneedmes in de vorm. Dit wordt op de bodem van de vorm geplaatst. Doe dan alle ingrediënten (meel, boter, etc.) in de kom en giet er de vloeistoffen (water, melk etc.).



4 Plaats het deksel op de kom en vergrendel dit totdat het blokkeert.



6 Druk op AUTO. Schakel de machine uit zodra het deeg een bal vormt of zodra het mengsel geknead is (ca. 1 minuut). Neem de vorm bij de handgreep uit de kom.



8 Plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes uit de vorm en zet de vorm in de oven. Verwijder de hendel van de bakvorm voordat u de bakvorm in de oven plaatst.

- De op blz. 14 vermelde maximale hoeveelheden mag u niet overschrijden.
- Gebruik de spatel om indien nodig het deeg omlaag te duwen.
- Gebruik geen metalen mes of keukengerei om uw brood of gebak uit de vorm te nemen, hiermee zou u de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Boerenbrood



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	5 min	5 min	5 min
RUSTTIJD	2 uur	2 uur	2 uur
BAKTIJD	30 min	30 min	40 min
meel	250 g	350 g	500 g
bakkersgist	12 g	18 g	24 g
zout	1 cc	1 cc	2 cc
lauw water	150 ml	200 ml	300 ml

- 1. Doe** het meel, het zout en de suiker in uw keukenmachine voorzien van de bakvorm en het kneedmes. Schakel de machine in op continue werking.
- 2. Los** de gist op in het lauwe water en giet het mengsel in een dun straaltje via de invoerbuis in de machine. Gebruik indien nodig de spatel om het deeg omlaag te duwen.
- 3. Schakel** de machine uit zodra het deeg zich om het kneedmes wikkelt. Laat het deeg 30 min. rusten in de kom voorzien van het deksel met de aanduwer.
- 4. Druk** 3 à 4 keer op PULSE om het deeg door te slaan.
- 5. Neem** de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de bakvorm. Laat het deeg nog eens 1 uur rijzen bij omgevingstemperatuur.
- 6. De** oven op 220°C (th. 7) voorverwarmen. Zet de vorm in de oven en bak het brood in de opgegeven tijd gaar.
- 7. Het** brood lauw uit de vorm nemen en verder laten afkoelen. Eet smakelijk!

Tip van de chef-kok: Laat de gist niet direct in aanraking komen met het zout.

Brood met olijven en chorizo



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min
RUSTTIJD	2 uur	2 uur	2 uur
BAKTIJD	30 min	30 min	40 min
boerenbrood	recept p. 16		
ontpitte olijven	40 g	60 g	80 g
chorizo	70 g	100 g	150 g

1. **De** olijven en chorizo grof hakken in de keukenmachine voorzien van de minikom. Opzij zetten.
2. **Bereid** vervolgens het deeg volgens het recept voor boerenbrood.
3. **Laat** het deeg in de vorm 1 uur rijzen en voeg er daarna de gehakte chorizo en olijven aan toe. Druk 4 à 5 keer op PULSE om het deeg door te slaan.
4. **Neem** de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm. Laat het deeg nog eens 1 uur rijzen bij omgevingstemperatuur.
5. **De** oven op 200°C (th. 7) voorverwarmen. De vorm in de oven zetten en het brood in de opgegeven tijd gaar bakken.
6. **Neem** het brood uit de vorm en laat het afkoelen.

Witbrood



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	20 min	20 min	20 min
RUSTTIJD	1½ uur	1½ uur	1½ uur
BAKTIJD	40 min	50 min	50 min
meel	245 g	350 g	500 g
bakkersgist	15 g	20 g	30 g
boter	20 g	30 g	50 g
lauwe melk	210 ml	275 ml	400 ml
kristalsuiker	1 tl	2 tl	3 tl
zout	½ tl	1 tl	1 ½ tl

1. **Doe** het meel, de boter, de gist, de suiker en het zout in de keukenmachine voorzien van de vorm en het kneedmes. Schakel de machine in op continue werking.
2. **Los** de gist op in de lauwe melk. Giet dit mengsel in een dun straaltje via de invoerbuis bij de ingrediënten in de vorm.
3. **Schakel** de machine uit zodra het deeg zich om het kneedmes wikkelt.
4. **Laat** 1 uur rijzen in de kom voorzien van het deksel met de aanduwer.
5. **Druk** 4 à 5 keer op PULSE om het deeg door te slaan.
6. **Neem** de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm. Laat het deeg nog eens 30 min. rijzen bij omgevingstemp-eratuur.
7. **De** oven op 180°C (th. 6) voorverwarmen. De vorm in de oven zetten en het brood in de opgegeven tijd gaar bakken.
8. **Neem** het brood uit de vorm en laat het afkoelen.



Roggebrood



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min
RUSTTIJD	2½ uur	2½ uur	2½ uur
BAKTIJD	50 min	50 min	50 min
roggemeel	130 g	180 g	240 g
wit meel	150 g	200 g	280 g
bakkersgist	18 g	24 g	38 g
melk	150 ml	200 ml	270 ml
water	80 ml	120 ml	150 ml
honing	1 tl	1½ tl	2 tl
boter	1 el	1½ el	2 el
zout	1 tl	1½ tl	2 tl

1. Doe gist en honing in een kom, verdun met 30 ml lauw water en laat 15 min. rusten.
2. Voeg de melk, 50 ml lauw water, de zachte boter en het zout toe. Zet het mengsel opzij.
3. Doe de twee soorten meel in uw keukenmachine voorzien van de vorm en het kneedmes. Stel de machine in werking en voeg via de invoerbuis het gistmengsel in een dun straaltje toe.
4. Kneed het deeg totdat het soepel, veerkrachtig en homogeen is. Laat het gedurende 1 uur in de keukenmachine rijzen.
5. Kneed het deeg opnieuw gedurende 1 minuut om het opnieuw zijn oorspronkelijke volume te geven.
6. Neem de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm. Laat het deeg nog eens 1½ uur rusten. Het deeg moet hoog rijzen.
7. De oven op 240°C voorverwarmen. Het brood 10 min. laten bakken, de thermostaat tot 180°C temperen en nog eens 40 min. laten bakken.
8. Laten afkoelen. Eet smakelijk.

Tip van de chef-kok: zelfgemaakte roggebrood is heerlijk bij oesters.



Brood met gedroogde tomaten en ui



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min
RUSTTIJD	2 uur	2 uur	2 uur
BAKTIJD	30 min	30 min	40 min

boerenbrood

recept p.16

gedroogde tomaten (uitgelekt gewicht)	100 g	150 g	200 g
ui	1	1½	2

1. **Hak** de ui en de gedroogde tomaten grof in de minikom. Houd apart.
2. **Volg** de aanwijzingen van het recept voor boerenbrood.
3. **Na** het deeg 30 min. te hebben laten rijzen, voegt u de gehakte ui en tomaten toe aan het deeg in de vorm. Druk 4 à 5 keer op PULSE om het deeg door te slaan.
4. **Neem** de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm.
5. **Laat** het deeg nog eens 1 uur rijzen bij omgevingstemperatuur.
6. **De** oven op 200°C (th. 7) voorverwarmen. De vorm in de oven zetten en het brood in de opgegeven tijd gaar bakken.
7. **Het** brood uit de vorm nemen en laten afkoelen. Eet smakelijk!

Ontbijtkoek



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	20 min	20 min	20 min
RUSTTIJD	12 uur	12 uur	12 uur
BAKTIJD	1 uur	1 uur	1½ uur
meel	150 g	210 g	300 g
roggemeel	110 g	150 g	200 g
honing	140 g	200 g	250 g
water	180 ml	250 ml	350 ml
suiker	55 g	75 g	100 g
natriumbicarbonaat	7 g	10 g	12 g
kruidenmix	2 tl	3 tl	4 tl
zout	2 mespuntjes	3 mespuntjes	½ tl

- 1. Doe** de verschillende meelsoorten, de suiker, het zout en het kruidenmengsel in de keukenmachine voorzien van de vorm en het kneedmes. Schakel de machine in op continu werking.
- 2. Verdun** de honing met het warme water en voeg de natriumbicarbonaat toe.
- 3. Voeg** het mengsel in een dun straaltje toe via de invoerbuis.
- 4. Laat** de machine draaien totdat u een homogeen deeg heeft. Gebruik indien nodig de spatel om het deeg omlaag te duwen.
- 5. Neem** de vorm uit de kom en zet hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm. Laat het deeg afgedekt met plasticfolie 12 uur rijzen op een koele plaats.
- 6. De** oven voorverwarmen op 210°C (th. 7). Zet de vorm met het deeg in de oven en laat 10 min. bakken. Temper de temperatuur tot 150°C (th. 5) en laat nog 1 à 1 1/2 uur bakken.
- 7. Lauw** uit de vorm nemen. Eet smakelijk!



Brioche



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min
RUSTTIJD	2½ uur	2½ uur	2½ uur
BAKTIJD	20 min	20 min	30 min
meel	200 g	250 g	380 g
bakkersgist)	8 g	12 g	16 g
boter	70 g	100 g	150 g
kristalsuiker	30 g	40 g	50 g
eieren	2	2	3
melk	30 ml	60 ml	100 ml
mespuntjes zout	2	4	6

- 1. Los** de gist op in de lauwe melk. Zet opzij.
- 2. Doe** het meel, het zout, de suiker, de boter en het melk/gistmengsel in de keukenmachine voorzien van de vorm en het kneedmes. Schakel de machine in op continue werking.
- 3. Voeg** via de invoerbuis één voor één de eieren toe. Gebruik indien nodig de spatel om het deeg omlaag te duwen.
- 4. Laat** de machine draaien totdat het deeg soepel en veerkrachtig is. Het moet zich om het kneedmes wikkelen.
- 5. Laat** het deeg gedurende 30 min. in de vorm rijzen. Druk 4 à 5 keer op PULSE om het deeg door te slaan. Neem de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie.
- 6. Verwijder** het kneedmes en de handgreep van de vorm.
- 7. Laat** het deeg bij omgevingstemp-eratuur nog eens 2 uur rijzen of gedurende 1 uur in de oven bij 30°C (th. 1). Neem de vorm uit de oven en verwarm deze voor op à 180°C.
- 8. Zet** de vorm in de op 180°C (th. 6) voorverwarmde oven en laat de brioche in de opgegeven tijd gaar bakken.
- 9. Lauw** uit de vorm nemen. Eet smakelijk!

Tip van de chef-kok: U kunt roze pralines of stukjes chocolade toevoegen aan uw briochedeeg. Om een bruinere korst te krijgen kunt u de bovenzijde van het deeg met een kwastje bestrijken met ongesuikerde geconcentreerde melk of met een ei vermengd met een beetje melk.



Cake



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	20 min	20 min	20 min
BAKTIJD	60 min	60 min	60 min
eieren	3	4	5
meel	150 g	200 g	250 g
boter	150 g	200 g	250 g
suiker	150 g	200 g	250 g
zakjes vanillesuiker	1	1	2
zakjes gistpoeder	½	1	1 ½

1. **Verwarm** de oven voor op 180°C (th. 6).
2. **Doe** de boter, de suiker en vanillesuiker in de keukenmachine voorzien van de vorm en het kneedmes. Schakel de machine in op continue werking.
3. **Voeg** via de invoerbuis één voor één de eieren toe. Gebruik indien nodig de spatel om het beslag omlaag te duwen. Voeg tot slot de gistpoeder aan de bereiding toe.
4. **Neem** de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm.
5. **Zet** het cakebeslag in de op 180°C (th. 6) voorverwarmde oven en laat de cake in de opgegeven tijd gaar bakken.
6. **Lauw** uit de vorm nemen en smullen maar.

Tip van de chef-kok: U kunt uw cake variëren door, voordat u de vorm in de oven zet, schijfjes appel, stukjes chocolade, rozijnen e.d. aan het beslag toe te voegen.

Yoghurtcake



KEUKENMACHINE	3200	4200	5200
VOORBEREIDING	10 min	10 min	10 min
BAKTIJD	25 min	25 min	30 min
bekertje yoghurt	¾	1	1½
yoghurtbekertjes bloem	2 ½	3	4 ½
yoghurtbekertje kristalsuiker	¾	1	1½
boter	20 g	30 g	45 g
eieren	2	2	3
gistpoeder	1 tl	1 tl	1½ tl
oranjebloesemwater	1 tl	1 tl	1½ tl
mespuntjes zout	1	1	2

1. **Verwarm** de oven voor op 180°C (th. 6).
2. **Doe** de yoghurt, het meel, de suiker, de boter, het oranjebloesemwater en het zout in de keukenmachine voorzien van de bakvorm en het kneedmes. Schakel de machine in op continue werking. Voeg via de invoerbuis één voor één de eieren toe.
3. **Laat** de machine 1 min. draaien. Voeg 10 sec. voordat u de machine uitschakelt de gistpoeder toe. Gebruik indien nodig de spatel om het beslag omlaag te duwen.
4. **Neem** de vorm uit de kom en plaats hem op een vel aluminiumfolie. Verwijder het kneedmes en de handgreep van de vorm.
5. **Zet** de vorm met het beslag in de op 180°C (th. 6) voorverwarmde oven en laat de cake in de opgegeven tijd gaar bakken. Lauw uit de vorm nemen en smullen maar.



Instructions for use

Maximum processing capacities.....	26
Using your Magimix dough bowl.....	27

Recipes

Farmhouse loaf.....	28
Olive and chorizo bread.....	29
Sandwich loaf.....	30
Rye bread.....	31
Sun-dried tomato and onion bread.....	32
Gingerbread.....	33
Brioche.....	34
Pound cake.....	35
Yoghurt cake.....	36



PLEASE READ THROUGH THE SAFETY INSTRUCTIONS IN THE RECIPE BOOK "MA CUISINE" CAREFULLY BEFORE USING YOUR APPLIANCE

MAXIMUM PROCESSING CAPACITIES

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Bread dough	450 g	620 g	850 g
Brioche dough	500 g	650 g	930 g
Cake mix	600 g	780 g	1 kg



1 Place the dough bowl inside the main bowl.



2 The handle must be folded down so that it slots into the groove.



3 Place the dough blade in the dough bowl.

Put all the non-liquid ingredients in the bowl before adding the liquid ingredients.



4 Put the lid on and turn anti-clockwise to lock it into place.



6 Press AUTO. Switch off as soon as the dough forms a ball or the mixture is sufficiently kneaded (maximum 1 min.). Lift the dough bowl out using the handle.



8 Place it on a sheet of aluminium foil. Remove the dough blade from the bowl, together with the handle and put the bowl in the oven leaving the aluminium foil.

- Never exceed the recommended quantities given on p. 26.
- Refers to the useful hints and tips of "Ma Cuisine" recipe book.
- Use the spatula to push the flour back down into the dough if necessary.
- Do not use a knife or other metal utensil to remove your cake or bread from the dough bowl, as you may damage the non-stick coating.

Farmhouse loaf



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	5 min	5 min	5 min
RESTING TIME	2h	2h	2h
BAKING TIME	30 min	30 min	40 min
plain flour	250g	350g	500g
sachets dried yeast	12g	18g	24g
salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
water	150ml	200ml	300ml

- 2. Dissolve** the yeast in water.
- 2. Put** all the ingredients in your food processor, fitted with the dough bowl and blade. Switch on in continuous mode for 30 sec. If necessary, use the spatula to push the ingredients back down into the mixture.
- 3. Allow** to rise for 30 min. in the bowl, leaving the lid and pusher in place.
- 4. Knock** down the dough by pressing the pulse button 3 or 4 times.
- 5. Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil. Remove the dough blade from the bowl, together with the handle. Leave the dough to prove for an hour at room temperature.
- 6. Preheat** your oven to 220 °C (gas mark 6), then put the bread in the oven. Bake for the indicated time.
- 7. Remove** the bread from the bowl while still warm. Allow to cool, then enjoy.

Chef's tip: never allow yeast to come into direct contact with salt.

Olive and chorizo bread



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	10 min	10 min	10 min
RESTING TIME	2h	2h	2h
BAKING TIME	30 min	30 min	40 min
Farmhouse loaf	recipe p.28		
pitted olives	40g	60g	80g
chorizo sausage	70g	100g	150g

1. **Chop** the olives and chorizo coarsely in the mini bowl of your food processor. Set aside.
2. **Follow** the farmhouse loaf recipe until step 3 without removing the dough blade.
3. **After** allowing the dough to rise for 1 hour., add the chorizo and olives. Knock the dough down, by pressing the pulse button 4 or 5 times.
4. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil.
5. **Remove** the dough blade, together with the handle. Leave the dough to prove for an hour at room temperature.
6. **Preheat** your oven to 200 °C (gas mark 6), then put the bread in the oven. Bake for the indicated time.
7. **Remove** the bread from the bowl. Allow to cool, then enjoy.

Sandwich loaf



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	20 min	20 min	20 min
RESTING TIME	1h30	1h30	1h30
BAKING TIME	40 min	50 min	50 min
plain flour	245g	350g	500g
fresh yeast	15g	20g	30g
butter	20g	30g	50g
warm milk	210ml	275ml	400ml
caster sugar	1 tsp	2 tsp	3 tsp
salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp

1. **Dissolve** the yeast in milk.
2. **Put** the flour, butter, sugar, salt and milk in your food processor, fitted with the dough bowl and blade. Switch on in continuous mode during 30 seconds. If necessary, use the spatula to push the ingredients back down into the mixture.
3. **Allow** to rise for 1 hour in the bowl, with the lid on and the pusher in place.
4. **Knock** the dough down by pressing the pulse button 4 or 5 times.
5. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil. Remove the dough blade from the bowl, together with the handle. Leave to prove for 30 minutes at room temperature.
6. **Preheat** the oven to 180 °C (gas mark 4), then bake the bread for the time indicated in the recipe.
7. **Remove** the bread from the bowl. Allow to cool, then enjoy.



Rye bread



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	10 min	10 min	10 min
RESTING TIME	2h30	2h30	2h30
BAKING TIME	50 min	50 min	50 min
rye flour	130g	180g	240g
white flour	150g	200g	280g
yeast	18g	24g	38g
milk	150ml	200ml	270ml
water	80ml	120ml	150ml
honey	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
butter	1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp
salt	1 tsp	1½ tsp	2 tsp

1. **Put** the yeast and honey in a jug, dissolve in 30 ml water and leave to rest for 15 min.
2. **Add** the milk, 50 ml tepid water, softened butter and salt. Set aside.
3. **Put** all the ingredients into your food processor, fitted with the tin and the dough blade. Switch on.
4. **Knead** the dough during 30 sec. Allow to rise in the food processor for an hour.
5. **Knead** again for 30 sec. to knock the dough down to its original size.
6. **Remove** the dough bowl from the main bowl. Place it on a sheet of aluminium foil. Remove the dough blade from the bowl, together with the handle. Then leave the dough to prove for 1½ hours. The dough should increase considerably in volume.
7. **Preheat** your oven to 240 °C (gas mark 9). Bake for 10 min., then lower the thermostat to 180 °C (gas mark 4) and bake for a further 40 min.
8. **Allow** to cool, then enjoy.

Chef's tip: Serve your homemade rye bread with oysters.



Sun-dried tomato and onion bread



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	10 min	10 min	10 min
RESTING TIME	1h30	1h30	1h30
BAKING TIME	30 min	30 min	40 min

farmhouse loaf

recipe p.28

sun-dried tomatoes (drained weight)	100g	150g	200g
onions	1	1½	2

1. **Chop** the tomatoes and onions coarsely in the mini bowl. Set aside.
2. **Follow** the farmhouse loaf recipe until step 3 without removing the dough blade.
3. **After** allowing the dough to rise for 1 hour, add the onions and tomatoes. Knock down the dough by pressing the pulse button 4 or 5 times.
4. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil. Remove the dough blade from the dough bowl, together with the handle.
5. **Leave** the dough to prove for an hour at room temperature.
6. **Preheat** your oven to 200 °C (gas mark 6), then put the bread in. Bake for the time indicated.
7. **Remove** the loaf from the tin. Allow to cool, then enjoy.

Gingerbread



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	20 min	20 min	20 min
RESTING TIME	12h	12h	12h
BAKING TIME	1h	1h	1h30
strong white flour	150g	210g	300g
rye flour	110g	150g	200g
honey	140g	200g	250g
water	180ml	250ml	350ml
sugar	55g	75g	100g
bicarbonate of soda	7g	10g	12g
mixed spice	2 tsp	3 tsp	4 tsp
salt	2 pinches	3 pinches	4 pinches

1. **Dilute** the honey in the water, then add the bicarbonate of soda.
2. **Put** all the ingredients starting with solid and ending with liquid in your food processor fitted with the dough bowl and blade. Switch on in continuous mode.
3. **Knead** until the dough is smooth (maximum 1 min). If necessary, use the spatula to push the ingredients back down into the mixture.
4. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil. Remove the dough blade from the dough bowl, together with the handle. Allow to rise for 12 hours in a cool room, covered with oiled cling film.
5. **Preheat** your oven to 210 °C (gas mark 6/7). Put the dough bowl in the oven and bake for 10 min., then reduce the temperature to 150 °C (gas mark 2) and continue baking for between 1 and 1 1/2 hours.
6. **Remove** the gingerbread from the bowl while still warm and enjoy.



Brioche



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	10 min	10 min	10 min
RESTING TIME	2h30	2h30	2h30
BAKING TIME	20 min	20 min	30 min
plain flour	200g	250g	380g
fresh yeast	8 g	12g	16g
butter	70g	100g	150g
caster sugar	30g	40g	50g
eggs	2	2	3
warm milk	30ml	60ml	100ml
pinches of salt	2	4	6

1. **Dissolve** the yeast in milk and set aside.
2. **Put** the flour, salt, sugar, butter, yeast/milk mixture and eggs in your food processor, fitted with the dough bowl and blade. Switch on in continuous mode.
3. **Knead** for 30 seconds then stop. If necessary, use the spatula to push the ingredients back down into the mixture.
4. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil.
5. **Remove** the dough blade, together with the handle.
6. **Leave** the dough to prove for 30 min. into the dough bowl covered with oiled cling film.
7. **Flour** your hands. Knock back the dough by giving it a few gentle punches.
8. **Leave** the dough to prove for 2 hours at room temperature or for 1 hour in a very low oven at a temperature of around 30 °C. Remove the brioche, if opting for the latter solution, and preheat the oven to 180 °C (gas mark 4).
9. **Bake** for the time indicated in the recipe.
10. **Remove** the brioche from the bowl while still warm and enjoy.

Chef's tip: You can add pink sugar-coated almonds or chocolate to your brioche dough.

For a more golden crust, brush it with evaporated milk or with egg mixed with a little milk before baking.

Pound cake



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	20 min	20 min	20 min
BAKING TIME	60 min	60 min	60 min
eggs	3	4	5
plain flour	150g	200g	250g
butter	150g	200g	250g
sugar	150g	200g	250g
few drops vanilla extract	1	1	2
baking powder	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp

1. **Preheat** your oven to 180 °C (gas mark 4)
2. **Put** the flour, butter, sugars and eggs into your food processor, fitted with the dough bowl and blade. Switch on in continuous mode during 30 sec.
3. **If** necessary, use the spatula to push the ingredients back down into the mixture. Finish the preparation by adding the baking powder. Switch on in continuous mode for 30 sec.
4. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil.
5. **Remove** the dough blade from the bowl, together with the handle.
6. **Place** the cake in the oven and bake for the time indicated in the recipe.
7. **Remove** from the bowl while still warm and enjoy.

Chef's tip: Before baking your cake, you can add apple slices or chocolate chips.

Yoghurt cake



FOOD PROCESSOR	3200	4200	5200
PREPARATION TIME	10 min	10 min	10 min
BAKING TIME	25 min	25 min	30 min
yoghurt	95g	125g	190g
plain flour	310g	375g	560g
caster sugar	95g	125g	190g
butter	20g	30g	45g
eggs	2	2	3
baking powder	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
pinches of salt	1 tsp	1 tsp	1½ tsp
orange flower water	1	1	2

1. **Preheat** your oven to 180 °C (gas mark 4).
2. **Put** the yoghurt, flour, sugar, butter, orange flower water, salt and eggs in your food processor, fitted with the dough bowl and blade. Switch on in the continuous mode.
3. **Process** for one minute. 10 seconds before the end, add the baking powder. If necessary, use the spatula to push the ingredients back down into the mixture.
4. **Remove** the dough bowl from the main bowl and place it on a sheet of aluminium foil.
5. **Remove** the dough blade from the bowl, together with the handle.
6. **Put** the cake in the oven and bake for the time indicated in the recipe.
7. **Remove** from the bowl while still warm and enjoy.



INHALT

Maximale Verarbeitungsmengen	37
Verwendung der backschüssel	38

Rezepte

Landbrot	39
Oliven-Chorizo-Brot	40
Weißbrot	41
Roggenbrot	42
Dörrtomaten-Zwiebel-Brot	43
Lebkuchen	44
Hefekuchen	45
Eischwerkuchen	46
Joghurtkuchen	47



LESEN SIE BITTE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES SORGFÄLTIG DIE SICHERHEITSHINWEISE IN DER BETRIEBSANLEITUNG IHRER KÜCHENMASCHINE.

MAXIMALE VERARBEITUNGSMENGEN

	C 3200	CS 4200	CS 5200
Brotteig	450 g	620 g	850 g
Hefeteig	500 g	650 g	930 g
Kuchenteig	600 g	780 g	1 kg



1 Die Backschüssel bis auf den Boden in die große Schüssel einsetzen.



2 Den Griff hinunterklappen, sodass er sich in die Aussparung einfügt.



3 Den Kneter bis auf den Boden in die Backschüssel einsetzen.
Vor dem Kneten sämtliche Zutaten (Mehl, Butter, usw.) in die Schüssel geben und die Flüssigkeiten (Wasser, Milch usw.) hinzufügen.



4 5 Plaats het deksel op de kom en vergrendel dit totdat het blokkeert.



6 7 Die AUTO-Taste drücken. Das Gerät ausschalten, sobald sich eine Teigkugel bildet bzw. der Teig geknetet ist (etwa 1 Min.). Die Backschüssel am Griff herausnehmen.



8 Auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Griff abnehmen, den Kneter aus der Backschüssel nehmen und diese in den Ofen stellen.

- Nicht die auf S. 37 angegebenen maximalen Verarbeitungsmengen überschreiten
- Das Mehl, falls nötig, mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.
- Zum Stürzen kein Messer oder andere Metallgegenstände benutzen, weil sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.

Landbrot



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	5 min	5 min	5 min
RUHEZEIT	2 Std.	2 Std.	2 Std.
BACKZEIT	30 min	30 min	40 min
Mehl	250 g	350 g	500 g
Päckchen Trockenhefe	1	1 ½	2
Salz	⅓ TL	½ TL	1 TL
Wasser	150 ml	200 ml	300 ml

- 1. Die** Backschüssel und den Knetter in die Schüssel der Küchenmaschine setzen und Mehl, Salz und Zucker hineingeben. Auf Dauerbetrieb schalten.
- 2. Die** Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und durch den Einfüllschacht in einem dünnen Strahl dazugießen. Den Teig ggf. mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.
- 3. Ausschalten**, sobald sich eine Teigkugel bildet. In der mit Stopfer versehenen Schüssel eine halbe Stunde gehen lassen.
- 4. Den** Teig durch drei- bis viermaliges Drücken der "Pulse"-Taste abschlagen.
- 5. Die** Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Knetter heraus- und den Griff abnehmen. Den Teig bei Zimmertemperatur erneut 1 Std. gehen lassen.
- 6. Die** Backschüssel in den auf 200 Grad (Stufe. 7) vorgeheizten Ofen stellen. Die angegebene Zeit backen.
- 7. Lauwarm** stürzen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp vom Küchenchef: Die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommen lassen.

Oliven-Chorizo-Brot



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	10 min	10 min	10 min
RUHEZEIT	2 Std.	2 Std.	2 Std.
BACKZEIT	30 min	30 min	40 min
brotteig	Rezept s. 39.		
entkernte Oliven	40 g	60 g	80 g
chorizo	70 g	100 g	150 g

- 1.** In der kleinen Schüssel Ihrer Küchenmaschine die Oliven und die Chorizo grob hacken und aufheben.
- 2. Brot-** bzw. Landbrotteig nach oben stehendem Rezept zubereiten.
- 3. Nachdem** der Teig 30 Min. gegangen ist, die Oliven und die Chorizo hinzugeben. Den Teig durch vier- bis fünfmaliges Drücken der "Pulse"-Taste abschlagen.
- 4. Die** Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Kneiter heraus- und den Griff abnehmen. Den Teig bei Zimmertemperatur erneut 1 Std. gehen lassen.
- 5. Die** Backschüssel in den auf 200 Grad (Stufe. 7) vorgeheizten Ofen stellen. Die angegebene Zeit backen.
- 6. Das** Brot aus der Backschüssel stürzen. Abkühlen lassen und servieren.

Weißbrot



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	20 min
RUHEZEIT	1 ½ Std.	1 ½ Std.	1 ½ Std.
BACKZEIT	40 min	50 min	50 min
Mehl	245 g	350 g	500 g
Backhefe	15 g	20 g	30 g
Butter	20 g	30 g	50 g
Milch	210 ml	275 ml	400 ml
Kristallzucker	1 TL	2 TL	3 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL

1. Die Backschüssel und den Knetter in die Schüssel der Küchenmaschine setzen und Mehl, Butter, Hefe, Zucker und Salz hineingeben. Auf Dauerbetrieb schalten
2. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und durch den Einfüllschacht in einem dünnen Strahl dazugießen.
3. **Ausschalten**, sobald sich eine Teigkugel bildet.
4. In der mit Deckel und Stopfer versehenen Schüssel eine halbe Stunde gehen lassen.
5. Den Teig durch vier- bis fünfmaliges Drücken der "Pulse"-Taste abschlagen.
6. Die Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Knetter heraus- und den Griff abnehmen. Den Teig bei Zimmertemperatur erneut 30 Min. gehen lassen.
7. Die Backschüssel in den auf 180 Grad (Stufe. 6) vorgeheizten Ofen stellen. Die angegebene Zeit backen.
8. Das Brot aus der Backschüssel stürzen. Abkühlen lassen und servieren.



Roggenbrot



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	10 min	10 min	10 min
RUHEZEIT	2 ½ Std.	2 ½ Std.	2 ½ Std.
BACKZEIT	50 min	50 min	50 min
Roggenmehl	130 g	180 g	240 g
Weizenmehl	150 g	200 g	280 g
Päckchen Trockenhefe	18 g	24 g	38 g
Milch	150 ml	200 ml	270 ml
Wasser	80 ml	120 ml	150 ml
Honig	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1 ½ TL	2 TL

1. Die Hefe und den Honig in 30 ml lauwarmem Wasser auflösen und 15 Min. ruhen lassen.
2. Die Milch, 50 ml lauwarmes Wasser, die aufgeweichte Butter und das Salz hinzufügen. Aufheben.
3. Die Backschüssel und den Knetter in die Schüssel einsetzen und beide Sorten Mehl hineingeben. Einschalten und die Hefemasse in einem dünnen Strahl durch den Einfüllschacht dazugießen.
4. Den Teig kneten, bis er eine geschmeidige und gleichmäßige Konsistenz erreicht. In der Küchenmaschine 1 Std. gehen lassen.
5. Den Teig erneut 1 Min. kneten, bis er sein Ausgangsvolumen erreicht hat.
6. Die Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Knetter heraus- und den Griff abnehmen. Den Teig erneut 1 1/2 Std. gehen lassen. Der Teig muss gut aufgehen.
7. Den Ofen auf 240 Grad vorheizen. 10 Min. backen, dann auf 180 Grad herunterschalten und 40 Min. backen.
8. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp vom Küchenchef: Das hausgemachte Roggenbrot z. B. zu Austern servieren.



Dörrtomaten-Zwiebelbrot



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	10 min	10 min	10 min
RUHEZEIT	2h	2h	2h
BACKZEIT	30 min	30 min	40 min

Brotteig

Rezept s. 39.

Getrocknete Tomaten	100 g	150 g	200 g
Zwiebeln	1	1½	2

1. In der kleinen Schüssel Ihrer Küchenmaschine die Zwiebeln und die Tomaten grob hacken und Aufheben.
2. **Brot-** bzw. Landbrotteig nach oben stehendem Rezept zubereiten.
3. **Nachdem** der Teig 30 Min. gegangen ist, die Zwiebeln und die Tomaten hinzugeben. Den Teig durch vier- bis fünfmaliges Drücken der "Pulse"-Taste abschlagen.
4. **Die** Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Kneiter herausnehmen und den Griff abnehmen.
5. **Den** Teig bei Zimmertemperatur erneut 1 Std. gehen lassen.
6. **Die** Backschüssel in den auf 200 Grad (Stufe. 7) vorgeheizten Ofen stellen. Die angegebene Zeit backen.
7. **Das** Brot stürzen. Abkühlen lassen und servieren.

Lebkuchen



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	20 min
RUHEZEIT	12h	12h	12h
BACKZEIT	1h	1h	1h30
Mehl Type 550	150 g	210 g	300 g
Roggenmehl	110 g	150 g	200 g
Honig	140 g	200 g	250 g
Wasser	180 ml	250 ml	350 ml
Zucker	55 g	75 g	100 g
Speisenatron	7 g	10 g	12 g
Gewürzmischung	2 TL	3 TL	4 TL
Salz	2 Prisen	3 Prisen	½ TL

1. Die Backschüssel und den Knetter in die Schüssel der Küchenmaschine setzen und Mehl, Zucker und Salz sowie die Gewürzmischung hineingeben. Auf Dauerbetrieb schalten
2. Den Honig in warmem Wasser auflösen und das Speisnatron hinzugeben.
3. Die Mischung in dünnem Strahl durch den Einfüllschacht in die Backschüssel gießen.
4. Das Gerät einschalten, bis sich eine homogene Masse bildet. Diese ggf. mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.
5. Die Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Knetter heraus- und den Griff abnehmen. Mit Kunststoffolie bedecken, kühl stellen und 12 Std. gehen lassen.
6. Die Backschüssel in den auf 210 Grad (Stufe. 7) vorgeheizten Ofen stellen und 10 Min. backen. Auf 150 Grad (Stufe 5) herunterschalten und 1 bis 1 1/2 Std. backen.
7. Lauwarm stürzen und servieren.



Hefekuchen



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	10 min	10 min	10 min
RUHEZEIT	2h30	2h30	2h30
BACKZEIT	20 min	20 min	30 min
Mehl	200 g	250 g	380 g
Päckchen Trockenhefe	8 g	12 g	16 g
Butter	70 g	100 g	150 g
Kristallzucker	30 g	40 g	50 g
Eier	2	2	3
Milch	30 ml	60 ml	100 ml
Prisen Salz	2	4	6

1. Die Hefe in der Milch auflösen und aufheben.
2. Die Backschüssel und den Knetter in die Küchenmaschine einsetzen. Das Mehl, das Salz, den Zucker, die Butter und die in Milch aufgelöste Hefe dazugeben. Auf Dauerbetrieb schalten.
3. Durch den Einfüllschacht die Eier eins nach dem anderen hinzugeben. Den Teig ggf. mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.
4. Den Teig kneten, bis er eine geschmeidige und gleichmäßige Konsistenz erreicht und sich um den Knetter rollt.
5. Den Teig in der Backschüssel 30 Min. gehen lassen. Den Teig durch vier- bis fünfmaliges Drücken der "Pulse"-Taste abschlagen. Die Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Knetter heraus- und den Griff abnehmen.
6. Den Teig erneut 2 Std. bei Zimmertemperatur oder 1 Std. bei 30 Grad (Stufe 1) im Ofen gehen lassen. Die Backschüssel aus dem Ofen nehmen und diesen auf 180 Grad (Stufe 6) vorheizen.
7. Den Hefekuchen bei 180 Grad (Stufe 6) die angegebene Zeit backen.
8. Lauwarm stürzen und servieren.

Tipp vom Küchenchef: Der Hefeteig lässt sich mit Mandelkrokant oder Schokoladenstückchen verfeinern.

Für eine stärkere Bräunung den Teig mit Kondensmilch oder einem mit etwas Milch vermischten Ei bepinseln.

Eiswerkuchen



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	20 min	20 min	20 min
BACKZEIT	60 min	60 min	60 min
Eier	3	4	5
Mehl	150 g	200 g	250 g
Butter	150 g	200 g	250 g
Zucker	150 g	200 g	250 g
Päckchen Vanillezucker	1	1	2
Päckchen Backpulver	½	1	1 ½

1. Den Ofen auf 180 Grad (Stufe 6) vorheizen.
2. Die Backschüssel und den Kneten in die Schüssel der Küchenmaschine setzen und Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker hineingeben. Auf Dauerbetrieb schalten.
3. Durch den Einfüllschacht die Eier eins nach dem anderen hinzugeben. Den Teig ggf. mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen. Zum Schluss das Backpulver hinzugeben.
4. Die Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Kneten heraus- und den Griff abnehmen.
5. Den Eiswerkuchen bei 180 Grad (Stufe 6) die angegebene Zeit backen.
6. Lauwarm stürzen und servieren.

Tipp vom Küchenchef: Der Eiswerkuchen lässt sich durch Hinzufügen von Apfelscheiben, Schokoladenstückchen o. Ä. vor dem Backen verfeinern.

Joghurtkuchen



MODELL	3200	4200	5200
ZUBEREITUNGSZEIT	10 min	10 min	10 min
BACKZEIT	25 min	25 min	30 min
Becher Joghurt	¾	1	1½
Becher Mehl	2 ½	3	4 ½
Becher Kristallzucker	¾	1	1½
Butter	20 g	30 g	45 g
Eier	2	2	3
Backpulver	1 cc	1 cc	1½ cc
Orangenblütenwasser	1 cc	1 cc	1½ cc
Prisen Salz	1	1	2

1. Den Ofen auf 180 Grad (Stufe 6) vorheizen.
2. Die Backschüssel und den Knetter in die Schüssel der Küchenmaschine setzen und Joghurt, Mehl, Zucker, Butter, Orangenblütenwasser und Salz hineingeben. Auf Dauerbetrieb schalten.
3. Durch den Einfüllschacht die Eier eins nach dem anderen hinzugeben.
4. Den Teig 1 Min. kneten. 10 Sek. vor dem Ausschalten das Backpulver dazugeben. Den Teig ggf. mit dem Schaber von der Schüsselwand lösen.
5. Die Backschüssel aus der Schüssel nehmen und auf ein Blatt Alufolie stellen. Den Knetter heraus- und den Griff abnehmen.
6. Den Joghurtkuchen bei 180 Grad (Stufe 6), die angegebene Zeit backen.
7. Lauwarm stürzen und servieren.





magimix®