



# BioKorn

## Backanleitung

Kuchen  
Muffins  
Pizzateig



BioKorn GmbH & Co. KG  
Postfach 3140  
D-73413 Aalen  
[info@biokorn.eu](mailto:info@biokorn.eu)  
[www.biokorn.eu](http://www.biokorn.eu)

- D** Backanleitung
- GB** Baking instructions
- GR** οδηγία ψησίματος



# Kuchen

🔪 **Backsichere Fertigmischung**

## Zubereitung

**Sie fügen hinzu:**

150 g weiche Margarine oder Butter,  
3 Eier,  
80 ml Milch

**Sie benötigen:**

Kastenform (25 x 11 cm),  
etwas Fett,  
etwas Mehl

### 🔪 1. Teig zubereiten

Fetten und mehlen Sie die Kastenform. Heizen Sie den Backofen vor. Die Backmischung in eine Schüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und Milch hinzufügen. Mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.



### 🔪 2. Backen

Die Masse in die Kastenform füllen und glatt streichen. Die Form auf einen Rost im unteren Drittel des Backofens schieben und wie angegeben backen. Nach ca. 15 Minuten Backzeit den Kuchen mit einem Messer der Länge nach 1 cm tief einschneiden.

### 🔪 3. Nach dem Backen

Nach dem Backen den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

### 🔪 **Backzeit Kuchen**

**Ober-/Unterhitze:** 55 Min. bei 180 °C  
**Heißluft:** 55 Min. bei 165 °C  
**Gasherd:** 55 Min. auf Stufe 3

# Muffins

Backmischung für 12 Muffins

🔪 **Mit 12 Backförmchen**  
🔪 **Gelingt locker-leicht**

## Zubereitung

**Sie fügen hinzu:**

125 g Butter,  
2 Eier, 50 ml Milch

### 🔪 1. Teig zubereiten

Den Backofen vorheizen. Die Backmischung in eine Schüssel geben, Butter, Eier und Milch hinzufügen. Mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

### 🔪 2. Backen

12 Förmchen auf ein Backblech setzen und den Teig gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Die Muffins auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

### 🔪 3. Nach dem Backen

Nach dem Backen die Muffins auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker dekorieren.

### 🔪 **Backzeit Muffins**

**Ober-/Unterhitze:** 25 Min. bei 190 °C  
**Heißluft:** 25 Min. bei 175 °C  
**Gasherd:** 25 Min. auf Stufe 3–4

# Pizzateig

Grundrezept für 2 runde Pizzen oder 1 Backblech

🔪 **Backsichere Grundmischung**

## Zubereitung

**Sie fügen hinzu:**

200 ml Wasser,  
1 EL Speiseöl, z.B. Olivenöl

### 🔪 1. Teig zubereiten

Pizzateigmischung mit 1 EL Speiseöl und 200 ml Wasser in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät (Knethaken) 1 Minute auf niedrigster Stufe, dann 4 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

### 🔪 2. Ausrollen

Den Teig kurze Zeit zugedeckt gehen lassen. Danach mit den Händen durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die gewünschte Größe ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

### 🔪 3. Belegen und Backen

Die Teigfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und nach Belieben belegen.  
**Der Pizzateig kann sofort gebacken werden.**

### 🔪 **Backzeit Pizzateig**

**Ober-/Unterhitze:** 20 Min. bei 220 °C  
**Heißluft:** 20 Min. bei 200 °C  
**Gasherd:** 20 Min. auf Stufe 3

D

# Cake

🔪 **Finished mixture for successful baking**

## Preparation

**You add:**

150 g soft margarine or butter,  
3 eggs,  
80 ml milk

**You require:**

a cake tin (25 x 11 cm),  
a small amount of grease,  
a small amount of flour

### 🔪 1. Preparing the dough

Grease the cake tin and cover the grease with flour. Now preheat the oven. Place the baking mixture in a bowl, add margarine or butter, eggs and milk. With a hand mixer, work to a smooth dough at the highest speed for ca. 3 minutes.



### 🔪 2. Baking

Place the mass in the cake tin and stroke it so that it is smooth. Place the tin on a grid in the lower third of the oven and bake it as instructed. After a baking time of ca. 15 minutes, make incision of ca. 1 cm deep longways.

### 🔪 3. After baking

After taking the cake out of the oven, leave it in the tin for ca. 10 minutes and then allow it to cool on a grid. Sprinkle powder sugar onto it as required.

### 🔪 **Baking duration cake**

**Top/bottom heat:** 55 min. at 185 °C  
**Fan:** 55 min. at 165 °C  
**Gas oven:** 55 min. at setting 3

# Muffins

Mixture for 12 muffins

🔪 **Includes 12 small baking tins**  
🔪 **Succeeds in a soft and easy way**

## Preparation

**You add:**

125 g butter,  
2 eggs, 50 ml milk

### 🔪 1. Preparing the dough

Preheat the oven. Place the mixture in a bowl, add butter, eggs and milk. With a hand mixer, work to a smooth dough at the highest speed for ca. 3 minutes.

### 🔪 2. Baking

Place 12 small baking tins on a baking tray and evenly distribute the dough among the small tins. Bake the muffins in the middle of the oven for ca. 25 minutes.

### 🔪 3. After baking

After baking, allow the muffins to cool down and decorate with powder sugar according to taste.

### 🔪 **Baking duration muffins**

**Top/bottom heat:** 25 min. at 190 °C  
**Fan:** 25 min. at 175 °C  
**Gas oven:** 25 min. at setting 3–4

GB

# Pizza dough

Basic recipe for 2 round pizzas or 1 baking tray

🔪 **Finished mixture for successful baking**

## Preparation

**You add:**

200 ml water,  
1 table spoon of edible oil, e.g. olive oil

### 🔪 1. Preparing the dough

Place the pizza dough mixture in a bowl with 1 table spoon of edible oil and 200 ml water. Work all of the ingredients into a smooth dough with a hand mixer (kneading hook) for 1 minute at the lowest speed and then 4 minutes at the highest speed.

### 🔪 2. Rolling out

Leave the dough covered up for a short amount of time. Then knead it through with your hands and roll it out to the required size on a floured worktop before laying it on a greased baking tray.

### 🔪 3. Topping and baking

Pierce the surface of the dough a number of times using a fork and top it as required.  
**The pizza dough can be baked without waiting.**

### 🔪 **Baking duration pizza dough**

**Top/bottom heat:** 20 min. at 220 °C  
**Fan:** 20 min. at 200 °C  
**Gas oven:** 20 min. at setting 3

# Κεϊκ

🍳 Έτοιμο μίγμα γλυκού, σίγουρη επιτυχία

## Προετοιμασία

**Προσθέτετε:**

150 γρ. Μαλακιά μαργαρίνη  
ή βούτυρο,  
3 αυγά,  
80 ml γάλα

**Χρειάζεστε:**

φόρμα μακρουλή (25 X 11 εκ.),  
λίγο λίπος, λίγο αλεύρι

### 🍳 1. Προετοιμασία ζύμης

Λαδώστε και αλευρώστε τη φόρμα.  
Προθερμάνετε το φούρνο.  
Βάλτε το μίγμα σε ένα μπωλ,  
προσθέστε μαργαρίνη, αυγά και  
γάλα.

Με μίξερ ανακατεύετε στην  
ανώτερη βαθμίδα επί περ. 3 λεπτά  
μέχρι να έχετε μία λεία ζύμη.

### 🍳 Διόγκεια ψησίματος

Θερμότητα επάνω και κάτω: 55 λεπτά σε 185 °C  
Θερμός αέρας: 55 λεπτά σε 165 °C  
Φούρνος γκαζιού: 55 λεπτά στη βαθμίδα 3



### 🍳 2. Ψήσιμο

Γεμίστε τη μάζα στη φόρμα και  
ισώστε την.  
Βάλτε τη φόρμα σε ταψί στο κάτω  
τρίτο του φούρνου και ψήστε όπως  
αναφέρεται.

Μετά από ψήσιμο περ. 15 λεπτών,  
κόψτε το γλυκό με ένα μαχαίρι, σε  
βάθος 1 εκ. κατά μήκος.

### 🍳 3. Μετά το ψήσιμο

Μετά το ψήσιμο αφήνετε το κεϊκ  
μέσα στη φόρμα επί περ. 10 λεπτά,  
μετά το βγάζετε και το αφήνετε να  
κρυώσει σε πλέγμα.

Προσθέτετε ζάχαρη άχνη.

# Μάφινς

Μίγμα έτοιμης ζύμης για 12 μάφινς

🍳 με 12 φορμάκια  
🍳 πετυχαίνει πανεύκολα και  
πανάλαφρα

## Προετοιμασία

**Προσθέτετε:**

125 γρ βούτυρο,  
2 αυγά,  
50 ml γάλα

### 🍳 1. Προετοιμασία ζύμης

Προθερμάνετε το φούρνο.  
Βάλτε το μίγμα έτοιμης ζύμης σε ένα  
μπωλ, προσθέστε το βούτυρο, αυγά  
και γάλα.

Με μίξερ ανακατεύετε στην ανώτερη  
βαθμίδα επί περ. 3 λεπτά μέχρι να  
έχετε μία λεία ζύμη.

### 🍳 2. Ψήσιμο

Βάλτε 12 φορμάκια σε ένα ταψί και  
μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα στα  
φορμάκια.

Ψήστε τα μάφιν στη μέση του  
φούρνου επί περ. 25 λεπτά.

### 🍳 3. Μετά το ψήσιμο

Μετά το ψήσιμο, αφήστε τα μάφιν  
να κρυώσουν και βάζετε για  
διακόσμηση ζάχαρη άχνη.

### 🍳 Διόγκεια ψησίματος

Θερμότητα επάνω και κάτω:  
25 λεπτά σε 190 °C  
Θερμός αέρας: 25 λεπτά σε 175 °C  
Φούρνος γκαζιού: 25 λεπτά στη βαθμίδα 3-4

# Ζύμη για πίτσα

GR

Βασική συνταγή για 2 στρογγυλές  
πίτσες ή 1 ταψί

🍳 Βασικό μίγμα, σίγουρη επιτυχία

## Προετοιμασία

**Προσθέτετε:**

200 ml νερό,  
1 κουτάλι της σούπας λάδι φαγητού,  
π.χ. ελαιόλαδο

### 🍳 1. Προετοιμασία ζύμης

Βάλτε το μίγμα με 1 κουτάλι της σούπας  
λάδι και 200 ml νερό σε ένα μπωλ.

Ανακατέψτε όλα τα συστατικά με ένα  
μίξερ (αναδευτήρας ζύμης) επί 1 λεπτό  
στη χαμηλότερη βαθμίδα, κατόπιν επί  
4 λεπτά στην ανώτατη βαθμίδα, ώστε  
να έχετε μία λεία ζύμη.

### 🍳 2. Ξετύλιγμα

Αφήστε τη ζύμη σκεπασμένη για λίγο  
χρονικό διάστημα για να φουσκώσει.  
Κατόπιν ζυμώνετε με τα χέρια και την  
ανοίγετε σε αλευρωμένη επιφάνεια  
στο μέγεθος που θέλετε. Τη βάζετε σε  
λαδωμένο ταψί.

### 🍳 3. Συμπλήρωση και ψήσιμο

Τρπατέ τη ζύμη περισσότερες φορές με  
ένα πηρούνι, και βάζετε επάνω της τα  
υλικά που επιθυμείτε. **Μπορείτε αμέσως  
να ψήσετε τη ζύμη της πίτσας σας.**

### 🍳 Διόγκεια ψησίματος

Θερμότητα επάνω και κάτω: 20 λεπτά  
σε 220 °C  
Θερμός αέρας: 20 λεπτά σε 220 °C  
Φούρνος γκαζιού: 20 λεπτά στη βαθμίδα 3