

De superkom junior of senior:

Doe meel, suiker, zout enz. of kant en klare mix in de schaal. Sluit de kom en ontlucht hem, schud hem goed heen en weer, zodat alle ingrediënten goed vermengd zijn en eventuele bonkjes losgeschud zijn. Open de schaal en maak in het midden een kuil en doe daarin alle ingrediënten die vochtig zijn (bijv. appel, gewelde rozijnen, eieren, water en boter). De boter moet altijd vloeibaar zijn, uit fles of (en dat is veel voordeliger) zelf even smelten. Let dan wel op dat de boter weer zo ver afgekoeld is dat het deksel er tijdens het schudden niet afknalt om dat de boter zijn hitte kwijt wil!!!!

Sluit de schaal en werk in gedachten net als met een mixer. U gaat dan roeren vanuit het midden. Let op dat de schaal ontlucht is en houd de duimen op het deksel geklemd. Maak eerst kleine horizontale draai bewegingen en draai/schud steeds grotere rondjes en steeds krachtiger. Na zo'n 30 sec. bent u met bijv. boterkoek al klaar. Met de spatel veegt u zo de inhoud in het bakblik (of het deksel van de Ultra+ schaal).

Wilt u een hard deeg, voor koekjes. Zet dan de schaal nog even in de koelkast, dan stijft de boter weer op.

Werkt u met een rijzend deeg. Werk als bovenstaand, kijk of alles goed gemengd is, spatel het anders nog even wat om. Sluit het deksel weer en ontlucht hem en zet de schaal in een bak met warm water om te rijzen. Als het goed is gaat het deksel dan steeds boller staan en springt vanzelf los als het deeg voldoende is gerezen. Gebeurt dat om de één of andere reden niet, houd dan een rijstijd aan van ong. 30 minuten. Bij bijv. brooddeeg blijft het deeg soms wat korrilig. Kneed dan met een (schone) hand het deeg wat vaster in elkaar. U kunt ook lucht in het deeg slaan door de bal deeg eruit te halen en een paar keer flink in de kom terug te 'smijten'.

Dit is echt een ideale manier van werken. Geen vieze mixer, handen , geen tocht enz.

Zelfs cake maakt u zo. In plaats van 5 minuten mixen voor de eieren, shaked u de eieren nu even luchtig in de quickshaker, en giet het daarna in de kuil in het meel.

Pannekoekenmeel gaat zo niet zo goed, omdat er met meer vocht als meel gewerkt wordt, wat eerder klontjes veroorzaakt.

Nog vragen of suggesties? Bel gerust!