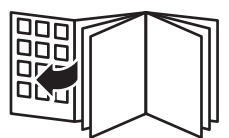


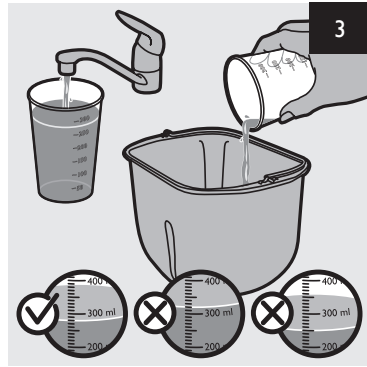
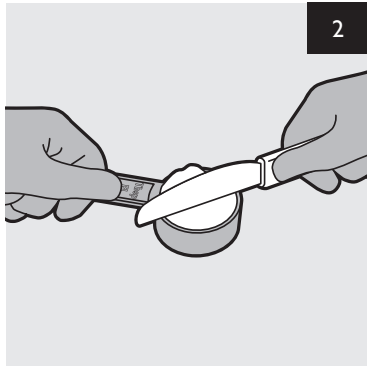
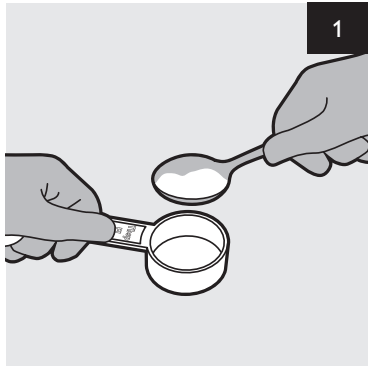
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9020  
Additional Baking Information



**PHILIPS**









**Standard programs and recipes****Standard bread recipes****Basic white bread (programs 1 and 2)**

Program: Basic White	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	220ml	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1½tsp
Sugar	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
White flour	350g (2½ cups)	455g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**Wholewheat bread (programs 3 and 4)**

Program: Whole Wheat	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	230ml	280ml	350ml
Oil	1tbsp	1tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1tsp	2tsp
Honey OR sugar	2tbsp	2tbsp	2tbsp
Wholewheat flour	350g	450g	560g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**French bread (program 5)**

Program: French	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	200ml	260ml	330ml
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1½tsp	2tsp
White flour	350g (2½ cups)	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**Sweet bread (program 6)**

Program: Sweet	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	180ml	240ml	300ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1tsp
Sugar	3tbsp	4tbsp	5tbsp
White flour	300g (2 cups)	400g (2 2/3 cups)	500 (3 1/3 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

**Super rapid bread (program 7)**

Program: Super Rapid	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	1½tbsp	2tbsp
Oil	-	1½tbsp	2tbsp
Salt	-	½tsp	1tsp
Sugar	-	1½tbsp	2tbsp
White flour	-	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	-	1tsp	4tsp

**Gluten-free bread (program 8)**

Program: Gluten Free	500g	750g	1000g
Milk	-	-	310ml
Vinegar	-	-	1tsp
Oil	-	-	6tbsp
Eggs	-	-	2 eggs
Salt	-	-	1tsp
Sugar	-	-	2tbsp
Gluten-free flour	-	-	450g
Dried yeast	-	-	2tsp

**Dough/pizza dough (program 9, optionally program 12 afterwards)**

Program: Dough	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	-	330ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	-	2tbsp
Oil	-	-	¼ cup
Salt	-	-	2tsp
Sugar	-	-	4tbsp
White flour	-	-	560 (4 cups)
Dried yeast	-	-	2tsp

**Pasta dough (program 10)**

Program: Pasta Dough	
Semolina	2 cups
Large eggs	3
Olive oil	2tbsp
Salt	½tsp

**Strawberry or blackberry jam (program 11)**

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups

**Blueberry, apricot, peach or pear jam (program 11)**

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups
Lemon juice	2tbsp

**Conversion table**

tsp/tbsp/cup	ml
¼tsp	1ml
½tsp	2ml
1tsp	5ml
1tbsp	15ml
¼ cup	50ml
1/3 cup	75ml
½ cup	125ml
2/3 cup	150ml
¾ cup	175ml
1 cup	250ml

### Baking times and temperatures

The standard keep-warm temperature for the bread types and Bake Only in the tables below is 60°C.

The keep-warm temperature for jam is 20°C.

The maximum delay time that can be set for all breads except Super Rapid and Gluten Free is 13 hours.

The maximum delay time for Bake Only is 1 hour and 30 minutes.

#### Optional: adding extra ingredients during the dough stage

Program	Adding extra ingredients (when appliance beeps)
Basic White	After 45 min.
White Rapid	After 20 min.
Whole Wheat	After 46 min.
Whole Wheat Rapid	After 19 min.
Sweet	After 20 min.
Gluten Free	After 17 min.
Dough	After 16 min.

#### Duration and temperatures in the baking stage

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
White	Light	110°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Medium	120°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Dark	130°C	500g	60 min.	4 hrs 5 min.
			750g	65 min.	4 hrs 10 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 15 min.
White Rapid	Light	110°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	120°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Dark	130°C	500g	55 min.	2 hrs 50 min.
			750g	60 min.	2 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	3 hrs
Whole Wheat	Light	120°C	500g	45 min.	3 hrs 45 min.
			750g	50 min.	3 hrs 50 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 55 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	3 hrs 50 min.
			750g	55 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	60 min.	4 hrs
	Dark	140°C	500g	60 min.	4 hrs
			750g	65 min.	4 hrs 5 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 10 min.
Whole Wheat Rapid	Light	120°C	500g	45 min.	2 hrs 34 min.
			750g	50 min.	2 hrs 39 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 44 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	2 hrs 39 min.
			750g	55 min.	2 hrs 44 min.
			1000g	60 min.	2 hrs 49 min.
	Dark	140°C	500g	55 min.	2 hrs 44 min.
			750g	60 min.	2 hrs 49 min.



Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
			1000g	65 min.	2 hrs 54 min.
French	Light	115°C	500g	50 min.	5 hrs 45 min.
			750g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1000g	60 min.	5 hrs 55 min.
	Medium	125°C	500g	55 min.	5 hrs 50 min.
			750g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	6 hrs
	Dark	135°C	500g	60 min.	5 hrs 55 min.
			750g	65 min.	6 hrs
			1000g	70 min.	6 hrs 5 min.
Sweet	Light	105°C	500g	53 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	58 min.	3 hrs 23 min.
	Medium	115°C	500g	54 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	60 min.	3 hrs 25 min.
	Dark	135°C	500g	58 min.	3 hrs 23 min.
			750g	61 min.	3 hrs 26 min.
			1000g	64 min.	3 hrs 29 min.
Super Rapid	Medium	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Gluten Free	Medium	115°C	750g	95 min.	2 hrs 54 min.
			1000g	100 min.	2 hrs 59 min.
Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hr 30 min.
Pasta Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 hr
Bake Only	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

## Ingredients and tools

This chapter describes a number of ingredients and tools used for baking bread. Each ingredient has a special purpose. It is important to purchase high-quality ingredients and use them in the exact amounts specified in the recipes. While some ingredients are interchangeable, others will produce poor results in bread.

### Ingredients

#### White flour

White flour contains enough protein (gluten) to give a lot of volume and texture to bread. It is gluten that forms the cell wall structure, traps and holds the air bubbles and allows the bread to rise. Most flour is bleached. This does not affect the baking performance or the shelf life.

#### Wholewheat flour

Wholewheat flour is a coarsely ground type of flour milled from the entire wheat kernel - brand, germ and endosperm. The brand and germ provide the brown colour and nutty flavour while increasing fibre. Baking with wholewheat flour results in shorter, denser loaves.

#### Rye flour

Rye flour is made by finely grinding rye kernels. Only flours made from wheat and rye contain gluten-forming proteins. The gluten in rye flour is not very elastic, therefore rye flour must be used in combination with wheat flour.

#### Cereals, grains and seeds

Cereals, grains and seeds provide variety in texture, flavour and appearance of breads. They increase fibre content. Three, five, seven or twelve-grain cereals can be substituted in a recipe for any multi-grain cereal. Cracked wheat is the wholewheat kernel that is cracked into particles of different sizes from coarse to fine. Bulgur is the wheat kernel with the bran removed, which is steamed, dried and ground. Natural bran, both wheat and oats, cuts the gluten strands. Therefore do not use more bran than is stated in the recipe.

#### Gluten-free flour

Gluten is present in many cereals, such as wheat, rye, barley, oats, etc. Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free flour or gluten-free bread mixes.

#### Semolina flour

Semolina, a creamy yellow coarsely ground flour milled from hard durum wheat, is high in protein. It is used to make fresh pasta. Pasta dough made of semolina is easier to knead and holds its shape better during cooking than pasta dough made with all-purpose flour. You can replace part of the all-purpose or wholewheat flour by semolina.

#### Fats

Fats tenderise, add flavour and extend shelf life of bread by retaining moisture. Shortening, margarine, butter or oil can be interchanged in recipes. Loaves baked with these fats will vary slightly. Avoid low-calorie soft margarine as the higher water content can greatly affect loaf size and texture.

**Salt**

Salt controls the action of the yeast and adds flavour. Never omit salt from the dough. The amounts used are small but necessary. Without salt, the bread may overrise or collapse.

**Sugars**

Sugars provide food for the yeast as well as sweetness for the loaf and colour for the crust. Unless indicated in the recipe, use granulated white sugar. Honey, brown sugar and molasses give bread a unique flavour and colour. Substituting one for the other may affect the final result. Aspartame-based (not saccharin-based) granular sugar substitutes can be used. Substitute equal amounts for sugar in the recipe.

**Liquids**

Liquids blend with the flour to produce an elastic dough. Milk gives a tender texture while water results in a crisper crust. Skimmed milk powder and buttermilk powder increase the nutritional value while softening the texture. There is no need to reconstitute skimmed milk powder or buttermilk powder. The use of these powders increases the number of recipes that may be used in combination with the timer function. Do not use the timer function for recipes that require fresh milk. Buttermilk powder tends to blend better when added after the flour.

If you use milk instead of water and milk powder, use the same amount as the water. Homogenised, 2%, 1% or skimmed milk can be used in recipes that require milk. Unsweetened fruit and vegetable juices can be used in amounts stated in the recipes. Read the labels of these juices to make sure they do not contain added salt, sugar or sweeteners.

**Eggs**

Eggs add colour, richness and flavour. Always use large-size eggs fresh from the refrigerator. Do not use the timer function for recipes that require fresh eggs.

**Cheese**

Do not press cheese into the measuring spoon when you measure it. Low-fat cheeses may affect the loaf height and shape. Do not use the timer function for recipes that require cheese.

**Yeast**

Yeast, a tiny single-celled living organism, feeds on the carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes bread rise. Mixed with water and sugar, yeast wakes up during the kneading process and fills the dough with tiny bubbles that make it rise. Initial baking causes the dough to rise higher until the yeast is inactivated. Exposure to air, heat and humidity decreases yeast activity. Always use yeast before the expiry date. After opening, store yeast in the refrigerator in its original container, and use within 6-8 weeks. There are 3 types of yeast available - active dry, instant, and breadmaker yeast. Breadmaker yeast is a particularly active strain of yeast with increased levels of ascorbic acid (vitamin C). It was developed specifically for use in breadmakers. To substitute active dry yeast or instant yeast for breadmaker yeast, increase the amount stated in the recipe by  $\frac{1}{4}$  teaspoon. For the best results, use the type of yeast specified in the recipe. Heat kills yeast. When you prepare fillings, it is important that you let ingredients such as melted butter cool down before you use them. Keep yeast away from liquids, fats and salt as they slow the activity. Do not increase the amount of yeast stated in the recipe.

**Cinnamon and garlic both inhibit rising. If you use these ingredients, add them at the corner of the bread pan to make sure they do not touch the yeast.**

**Testing yeast activity**

Dissolve 1 tsp sugar into  $\frac{1}{2}$  cup lukewarm water in a measuring cup. Sprinkle 2 tsp yeast over the surface. Stir gently. Let the mixture sit undisturbed for 10 minutes. The mixture should be foamy with a strong smell of yeast. If not, purchase new yeast.

**Bread mix**

Bread mixes are available in many stores. Bread mix already includes flour, salt, sugar and yeast in the right measurements, so it is convenient to use. It also comes in many different flavours and varieties. In most cases you just have to put water or milk and butter or oil in the bread pan as indicated in the instructions on the bread mix package, and then add the bread mix.

**Measuring ingredients**

Perfect loaves depend on the correct amount of each ingredient. Therefore it is important that you measure ingredients correctly. Even 1 or 2 incorrectly measured tablespoons (either too much or too little) make a big difference for the end result. Never measure ingredients over the bread pan, as you may spill excess ingredients into the bread pan.

**Tip:** When you have to add e.g. 280ml water, add 1 cup (250ml) of water using the measuring cup and then add 2tbsp (30ml) of water using the measuring spoon.

**Storage**

Store flour in an airtight container in a cool, dry place. Exposed to heat or moisture, flour loses its strength and ability to rise. Flour absorbs flavours quickly, so store it away from onions or garlic. Store bread, sealed tightly in a plastic bag or other airtight container, at room temperature for 1 to 2 days. French-style breads should be stored in a paper bag or exposed to the air to retain their crisp crust. They are best eaten the same day as baked.

**Tools****Measuring spoon**

- You can use the measuring spoon supplied to measure yeast, sugar, salt, milk powder and spices.
- Do not use measuring spoons to scoop up dry ingredients. Spoon dry ingredients lightly into the measuring spoon (Fig. 1).
- Heap the spoon, and then level it with the edge of a metal spatula or the straight edge of a knife. Do not press the ingredients into the spoon, nor shake the spoon to level it (Fig. 2).
- The only ingredient that should be pressed into the measuring spoon is brown sugar. Press onto the sugar until it has the shape of the measuring cup.

**Measuring cup**

- Use a graduated transparent measuring cup for all liquids. Place the measuring cup on a flat surface and read the graduation at eye level. If necessary, add or remove some liquid (Fig. 3).

## Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

### Problems and possible solutions

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf rises, then falls	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase ¼tsp		Increase 1-2tbsp, use fresher flour; use right type of flour	Decrease 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Loaf rises too high	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase 1/4tsp	Decrease ½tsp	Decrease 1-2tbsp	Decrease 1/8-¼tsp, use right type of yeast at right setting	
Loaf does not rise enough	Increase 1-2tbsp	Decrease 1/4tsp	Increase ½tsp	Use fresher flour; use right type of flour	Increase 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	
Loaf is short and heavy				Use fresher flour; use right type of flour	Add yeast, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Crust too light			Increase ½tsp			Select correct settings
Loaf is underbaked						Check power supply, select correct settings
Loaf is overbaked			Decrease ½tsp			Select correct settings
Bread mixture is unmixed						Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan
Smoke comes out of vents						Clean heating element
High altitude adjustment	Decrease 1-2tbsp		Decrease ½tsp		Decrease 1/8-¼tsp	

*Note: When you make corrections to amounts of ingredients, first change the amount of yeast. If the result is still not satisfactory, make adjustments to liquids and then to dry ingredients.*

### Frequently asked questions

Question	Answer
Why do loaves sometimes vary in height and shape?	Bread is very sensitive to factors in its environment such as room temperature, weather, humidity, altitude, airflow fluctuations and use of the timer. The shape of the bread can also be affected if you use ingredients that are not fresh or that have not been measured correctly.
How do loaves vary in shape depending on the season?	During summer, loaves may sometimes collapse (and get a dent in the centre) or rise too high. During winter, bread may not rise properly. You can solve this by using water that has a temperature of 68°F/20°C.
Why does flour occasionally stick to the side of the bread?	During the initial mixing process, small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and get baked onto the sides of the loaf. If this happens, scrape off this part of the crust with a sharp knife.
Why is the dough sometimes very sticky and difficult to work with?	Dough may sometimes be sticky (i.e. too wet) depending on the room temperature and the water temperature. Try using colder water when you make the dough.
Why does the top of the loaf sometimes look torn?	Sometimes the dough rises too much, which may lead to cracks in the surface of the baked bread.
Can I make bread using eggs in the appliance?	Yes, reduce the amount of water and replace it with eggs. Put the eggs in the measuring cup first, then add water up to the level specified in the recipe. Do not use the timer function when you use eggs, as eggs may go bad.
Can I use this breadmaker to prepare recipes found in other cookery books?	Yes. However, the recipes in this booklet have been specially created for this appliance and results may vary when you use other recipes. If you experience problems with other recipes, please consult chapter Troubleshooting.

Question	Answer
Why does the bread sometimes have a strange odour?	Too much active dry yeast or ingredients that are not fresh (especially flour and water) may cause the bread to have a strange odour. Always measure ingredients carefully and use fresh ingredients for the best results.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on how coarsely ground the flour is, the baking results may not be satisfactory. We recommend that you mix home-ground flour with regular flour for the best results.

**Ricette e programmi standard****Ricette di base****Pane bianco base (programmi 1 e 2)**

Programma: Bianco base	500 g	750 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	220 ml	280 ml	350 ml
Latte in polvere (se si utilizza l'acqua al posto del latte)	1 cucchiaio	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Oil	1 cucchiaio	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Sale	2/3 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1½ cucchiaino da tè
Zucchero	1 cucchiaio	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Farina bianca	350 g (2½ tazze)	455 g (3¼ tazze)	560 g (4 tazze)
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

**Pane integrale (programmi 3 e 4)**

Programma: Integrale	500 g	750 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Oil	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	2 cucchiaini da tè
Miele O zucchero	2 cucchiai	2 cucchiai	2 cucchiai
Farina integrale	350 g	450 g	560 g
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

**Pane francese (programma 5)**

Programma: Francese	500 g	750 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F)	200 ml	da 260 ml	330 ml
Oil	1 cucchiaio	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Sale	1 cucchiaino da tè	1½ cucchiaino da tè	2 cucchiaini da tè
Farina bianca	350 g (2½ tazze)	450 g (3¼ tazze)	560 g (4 tazze)
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

**Pane dolce (programma 6)**

Programma: Dolce	500 g	750 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	180 ml	240 ml	300 ml
Latte in polvere (se si utilizza l'acqua al posto del latte)	1 cucchiaio	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Oil	1½ cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	2/3 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè
Zucchero	3 cucchiai	4 cucchiai	5 cucchiai
Farina bianca	300 g (2 tazze)	400 g (2 2/3 tazze)	500 g (3 1/3 tazze)
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

**Pane super rapido (programma 7)**

Programma: Super rapido	500 g	750 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	-	280 ml	350 ml
Latte in polvere (se si utilizza l'acqua al posto del latte)	-	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Oil	-	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Sale	-	½ cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè
Zucchero	-	1½ cucchiaio	2 cucchiai
Farina bianca	-	450 g (3¼ tazze)	560 g (4 tazze)
Lievito secco	-	1 cucchiaino da tè	4 cucchiaini da tè

**Pane senza glutine (programma 8)**

Programma: Senza glutine	500 g	750 g	1000 g
Latte	-	-	310 ml
Aceto	-	-	1 cucchiaino da tè
Oil	-	-	6 cucchiaini
Uova	-	-	2 uova
Sale	-	-	1 cucchiaino da tè
Zucchero	-	-	2 cucchiaini
Farina senza glutine	-	-	450 g
Lievito secco	-	-	2 cucchiaini da tè

**Impasto/impasto pizza (programma 9, seguito opzionalmente dal programma 12)**

Programma: Impasto	500 g	750 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	-	-	330 ml
Latte in polvere (se si utilizza l'acqua al posto del latte)	-	-	2 cucchiaini
Oil	-	-	¼ tazza
Sale	-	-	2 cucchiaini da tè
Zucchero	-	-	4 cucchiaini
Farina bianca	-	-	560 g (4 tazze)
Lievito secco	-	-	2 cucchiaini da tè

**Impasto per pasta (programma 10)**

Programma: Impasto	
Farina di semola	2 tazze
Uova grandi	3
Olio di oliva	2 cucchiaini
Sale	½ cucchiaino da tè

**Marmellata di fragole o more (programma 11)**

Programma: Marmellata	
Frutta fresca o surgelata (scongelata)	2 tazze
Zucchero	1½ tazza

**Marmellata di mirtilli, albicocche, pesche o pere (programma 11)**

Programma: Marmellata	
Frutta fresca o surgelata (scongelata)	2 tazze
Zucchero	1½ tazza
Succo di limone	2 cucchiaini

**Tabella di conversione**

cucchiaino da tè/cucchiaio/tazza	ml
¼ cucchiaino da tè	1 ml
½ cucchiaino da tè	2 ml
1 cucchiaino da tè	5 ml
1 cucchiaino	15 ml
¼ tazza	50 ml
1/3 tazza	75 ml
½ tazza	125 ml
2/3 tazza	150 ml
¾ tazza	175 ml
1 tazza	250 ml

### Temperature e tempi di cottura

Nelle tabelle sottostanti, la temperatura standard di mantenimento del calore per i tipi di pane e la modalità Solo Cottura è 60 °C. La temperatura di mantenimento del calore per la marmellata è 20 °C.

Il tempo di programmazione massimo che può essere impostato per tutti i tipi di pane tranne il Super rapido e il Senza glutine è 13 ore. Il tempo di programmazione massimo per la modalità Solo cottura è 1 ora e 30 minuti.

### Opzionale: se si aggiungono ingredienti extra all'impasto

Programma	Aggiunta di ingredienti extra (quando l'apparecchio emette un bip)
Bianco base	Dopo 45 min.
Bianco rapido	Dopo 20 min.
Integrale	Dopo 46 min.
Integrale rapido	Dopo 19 min.
Dolce	Dopo 20 min.
Senza glutine	Dopo 17 min.
Impasto	Dopo 16 min.

### Durata e temperature nella fase di cottura

Tipo	Crosta	Temp. di cottura	Peso	Tempo di cottura	Tempo di lavorazione
Bianco	Forma Piccola	110 °C	500 g	45 min.	3 ore 50 min.
			750 g	50 min.	3 ore 55 min.
			1000 g	55 min.	4 ore
	Forma Media	120 °C	500 g	45 min.	3 ore 50 min.
			750 g	50 min.	3 ore 55 min.
			1000 g	55 min.	4 ore
	Scura	130 °C	500 g	60 min.	4 ore 5 min.
			750 g	65 min.	4 ore 10 min.
			1000 g	70 min.	4 ore 15 min.
Bianco rapido	Forma Piccola	110 °C	500 g	45 min.	2 ore 40 min.
			750 g	50 min.	2 ore 45 min.
			1000 g	55 min.	2 ore 50 min.
	Forma Media	120 °C	500 g	45 min.	2 ore 40 min.
			750 g	50 min.	2 ore 45 min.
			1000 g	55 min.	2 ore 50 min.
	Scura	130 °C	500 g	55 min.	2 ore 50 min.
			750 g	60 min.	2 ore 55 min.
			1000 g	65 min.	3 ore
Integrale	Forma Piccola	120 °C	500 g	45 min.	3 ore 45 min.
			750 g	50 min.	3 ore 50 min.
			1000 g	55 min.	3 ore 55 min.
	Forma Media	130 °C	500 g	50 min.	3 ore 50 min.
			750 g	55 min.	3 ore 55 min.
			1000 g	60 min.	4 ore
	Scura	140 °C	500 g	60 min.	4 ore
			750 g	65 min.	4 ore 5 min.
			1000 g	70 min.	4 ore 10 min.
Integrale rapido	Forma Piccola	120 °C	500 g	45 min.	2 ore 34 min.
			750 g	50 min.	2 ore 39 min.
			1000 g	55 min.	2 ore 44 min.
	Forma Media	130 °C	500 g	50 min.	2 ore 39 min.
			750 g	55 min.	2 ore 44 min.
			1000 g	60 min.	2 ore 49 min.
	Scura	140 °C	500 g	55 min.	2 ore 44 min.
			750 g	60 min.	2 ore 49 min.
			1000 g	65 min.	2 ore 54 min.

Tipo	Crosta	Temp. di cottura	Peso	Tempo di cottura	Tempo di lavorazione
			1000 g	65 min.	2 ore 54 min.
Francese	Forma Piccola	115 °C	500 g	50 min.	5 ore 45 min.
			750 g	55 min.	5 ore 50 min.
			1000 g	60 min.	5 ore 55 min.
	Forma Media	125 °C	500 g	55 min.	5 ore 50 min.
			750 g	60 min.	5 ore 55 min.
			1000 g	65 min.	6 ore
	Scura	135 °C	500 g	60 min.	5 ore 55 min.
			750 g	65 min.	6 ore
			1000 g	70 min.	6 ore 5 min.
Dolce	Forma Piccola	105 °C	500 g	53 min.	3 ore 19 min.
			750 g	57 min.	3 ore 22 min.
			1000 g	58 min.	3 ore 23 min.
	Forma Media	115 °C	500 g	54 min.	3 ore 19 min.
			750 g	57 min.	3 ore 22 min.
			1000 g	60 min.	3 ore 25 min.
	Scura	135 °C	500 g	58 min.	3 ore 23 min.
			750 g	61 min.	3 ore 26 min.
			1000 g	64 min.	3 ore 29 min.
Super rapido	Forma Media	140 °C	nd	25 min.	58 min.
Senza glutine	Forma Media	115 °C	750 g	95 min.	2 ore 54 min.
			1000 g	100 min.	2 ore 59 min.
Impasto	nd	nd	nd	0 min.	1 ora 30 min.
Impasto pasta	nd	nd	nd	0 min.	14 min.
Marmellata	nd	115 °C	nd	45 min.	1 ora
Solo cottura	nd	120 °C	nd	10 min.	10 min.

## Ingredienti e strumenti

In questo capitolo vengono descritti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pane. Ogni ingrediente è destinato ad un uso particolare. È importante acquistare ingredienti di alta qualità e utilizzarli nelle quantità specificate nelle ricette. Mentre alcuni ingredienti sono intercambiabili, altri sono indispensabili per ottenere un buon risultato.

### Ingredienti

#### Farina bianca

Le proteine (glutine) contenute nella farina bianca conferiscono al pane volume e consistenza. Il glutine forma la struttura cellulare, intrappola e trattiene l'aria che consente al pane di lievitare. La maggior parte della farina viene sottoposta a un processo di sbiancamento che tuttavia non compromette né la cottura finale né la conservazione.

#### Farina integrale

La farina integrale si ottiene macinando grossolanamente il chicco di grano intero che comprende crusca, germe ed endosperma. La crusca e il germe conferiscono il colore scuro e il sapore di nocchie oltre all'elevato contenuto di fibre. Utilizzando la farina integrale si ottengono forme di pane più piccole e compatte.

#### Farina di segale

La farina di segale si ottiene macinando finemente i chicchi di segale. Solo le farine derivate dal grano e dalla segale contengono proteine in grado di formare il glutine. Il glutine contenuto nella farina di segale non è molto elastico, pertanto questo tipo di farina deve essere abbinato alla farina di grano.

#### Cereali, granaglie e semi

Cereali, granaglie e semi conferiscono ai vari tipi di pane una molteplicità di consistenze, sapori e caratteristiche. Aumentano il contenuto di fibre. Nelle ricette i cereali multigrano possono essere sostituiti con qualsiasi cereale a tre, cinque, sette o dodici grani. Il grano schiacciato si ottiene dal chicco di grano intero che viene ridotto in frammenti di dimensioni diverse, da grandi a piccole. Il bulgur si ottiene dal chicco di grano che viene privato della crusca, quindi cotto a vapore, essiccato e macinato. La crusca naturale, sia di grano che di avena, riduce il contenuto di glutine, pertanto è consigliabile non usarne una quantità superiore a quella indicata nella ricetta.

#### Farina senza glutine

Il glutine è presente in molti cereali come grano, segale, orzo, avena, ecc... Il pane senza glutine deve essere fatto solo con farine senza glutine o con miscele per pane senza glutine.

#### Farina di semola

La farina di semola si ottiene dalla macinatura grossolana del grano duro, è caratterizzata da una consistenza gialla e cremosa ed è ricca di proteine. Solitamente viene utilizzata per fare la pasta. L'impasto preparato con la farina di semola è più facile da lavorare e plasmare rispetto a un impasto preparato utilizzando la farina comune. Questo tipo di farina o quella integrale possono essere sostituite in parte dalla farina di semola.



### Grassi

I grassi ammorbidiscono l'impasto, aggiungono sapore e prolungano la durata del pane trattenendo l'umidità. Il grasso per pasticceria, la margarina, il burro o l'olio possono essere utilizzati in modo intercambiabile nelle ricette. Il pane avrà caratteristiche diverse a seconda del grasso utilizzato. Consigliamo di evitare la margarina light poiché l'elevato contenuto di acqua può compromettere le dimensioni e la consistenza del pane.

### Sale

Il sale controlla l'azione del lievito e aggiunge sapore. Non dimenticate mai di aggiungerlo all'impasto. Le quantità utilizzate sono piccole ma necessarie. Senza il sale, il pane può gonfiarsi troppo o sgonfiarsi.

### Zuccheri

Gli zuccheri forniscono nutrimento al lievito, oltre a conferire il sapore dolce al pane e il colore alla crosta. Tranne in caso di istruzioni precise, utilizzate lo zucchero semolato bianco. Il miele, lo zucchero di canna e la melassa aggiungono al pane un sapore e un colore unici. Cambiare il tipo di zucchero influisce sul risultato finale.

Possono essere utilizzati dolcificanti a base di aspartame (non a base di saccarina). Sostituite lo zucchero con le stesse quantità di dolcificante.

### Liquidi

I liquidi si amalgamano con la farina per creare un impasto elastico. Il latte conferisce al pane una maggiore morbidezza rispetto all'acqua che invece permette di ottenere una crosta più croccante. Il latte scremato e il latticello in polvere aumentano il valore nutritivo e contemporaneamente ammorbidiscono il pane. Non è necessario ricostituire il latte scremato o il latticello in polvere. L'uso di questi ingredienti in polvere aumenta il numero di ricette che è possibile realizzare con la funzione timer. Non utilizzate il timer per preparare ricette che richiedono il latte fresco. Il latticello in polvere si miscela meglio se aggiunto dopo la farina.

Se sostituite il latte con acqua e latte scremato in polvere, utilizzate la stessa quantità prevista per l'acqua. Il latte omogeneizzato o scremato (totalmente o parzialmente) può essere utilizzato nelle ricette che prevedono il latte. Succhi di frutta e verdura non dolcificati possono essere utilizzati nelle quantità indicate nelle ricette. Leggete le etichette per essere sicuri che non contengano sale, zucchero o dolcificanti aggiunti.

### Uova

Le uova aggiungono colore, consistenza e sapore. Utilizzate sempre uova fresche e grandi appena estratte dal frigorifero. Non utilizzate la funzione timer per ricette che prevedono l'impiego di uova fresche.

### Formaggio

Non utilizzate una quantità di formaggio superiore a quella indicata. I formaggi light possono influire sull'altezza e la forma del pane. Non utilizzate la funzione timer per ricette che richiedono il formaggio.

### Lievito

Il lievito, un organismo vivente unicellulare, si nutre dei carboidrati della farina e dello zucchero per produrre l'anidride carbonica che consente al pane di lievitare. Miscelato con acqua e zucchero, il lievito si "risveglia" durante l'impasto e produce piccole bolle d'aria che ne aumentano il volume. Durante la prima fase della cottura l'impasto si gonfia maggiormente fino a quando il lievito è inattivo. L'esposizione all'aria, al calore e all'umidità riducono l'effetto del lievito. Il lievito deve essere utilizzato sempre prima della data di scadenza. Una volta aperto, deve essere conservato in frigorifero nella confezione originale e consumato entro 6-8 settimane. Esistono tre tipi di lievito: attivo secco, istantaneo e un tipo specifico per le macchine del pane. Quest'ultimo tipo è una specie di lievito particolarmente attivo con livelli elevati di acido ascorbico (vitamina C). È stato appositamente creato per le macchine del pane. Per sostituire il lievito attivo secco o istantaneo con il lievito specifico per le macchine del pane, aumentate la quantità indicata di  $\frac{1}{4}$  di cucchiaino. Per risultati ottimali, utilizzate il tipo di lievito indicato nella ricetta. Il calore uccide il lievito. Quando preparate le farciture, è importante lasciare raffreddare gli ingredienti, ad esempio il burro fuso, prima di utilizzarli. Tenete il lievito lontano da liquidi, grassi e sale poiché rallentano la sua azione. Non aumentate la quantità di lievito indicato nella ricetta.

**Aglio e cannella impediscono all'impasto di gonfiare. Se utilizzate questi ingredienti aggiungeteli in un angolo del recipiente del pane per essere sicuri che non vengano a contatto con il lievito.**

### Testare l'azione del lievito

Sciogliete 1 cucchiaino da tè di zucchero in mezza tazza di acqua tiepida. Distribuite a pioggia 2 cucchiaini da tè sulla superficie. Mescolate delicatamente. Lasciate la soluzione a riposo per 10 minuti. La miscela dovrebbe produrre una schiuma dal forte odore di lievito. Se ciò non accade, è necessario acquistare altro lievito.

### Miscela per pane

Le miscele per pane sono disponibili in molti negozi. Queste miscele contengono già farina, sale, zucchero e lievito nelle giuste dosi, per una praticità totale. Inoltre, sono disponibili in numerosi gusti e varietà. Nella maggior parte dei casi è sufficiente versare acqua o latte e burro o olio nella macchina del pane come indicato nelle istruzioni sulla confezione, quindi aggiungere la miscela.

### Dosare gli ingredienti

Ottenere una forma di pane perfetta dipende dalla dose di ogni ingrediente. Per questo motivo dosare correttamente gli ingredienti è importante. Anche 1 o 2 cucchiaini troppo pieni o troppo scarsi fanno la differenza sul risultato finale. Non misurate mai le dosi sopra al recipiente del pane, per evitare che gli ingredienti vi cadano dentro.

**Consiglio** Quando dovete aggiungere 280 ml di acqua, dosate 250 ml utilizzando il dosatore graduato, quindi unite 2 cucchiaini di acqua (30 ml) utilizzando il misurino.

### Conservazione

Conservate la farina dentro un contenitore in un luogo fresco e asciutto. Se esposta al calore o all'umidità, la farina perde la sua efficacia e la capacità di gonfiare. La farina assorbe facilmente gli aromi, pertanto vi consigliamo di tenerla lontana da cipolle e aglio. Conservate il pane in un contenitore ermetico o in una busta di plastica ben chiusa, a temperatura ambiente per 1-2 giorni. Il pane di tipo francese deve essere conservato in una busta di carta o esposto all'aria affinché la crosta resti croccante ed è ideale da mangiare il giorno stesso della cottura.

### Accessori

#### Misurino

- Per dosare il lievito, lo zucchero, il sale, il lievito in polvere e le spezie, utilizzate il misurino in dotazione.
- Non utilizzate il misurino per prelevare gli ingredienti secchi dalle confezioni, ma versateli delicatamente nel misurino con un cucchiaino (fig. 1).
- Riempite il cucchiaino, quindi livellatelo con il bordo di una spatola di metallo o di un coltello. Non pressate gli ingredienti nel cucchiaino e non cercate di livellarli scuotendolo (fig. 2).
- L'unico ingrediente che deve essere pressato nel misurino è lo zucchero di canna. Premetelo fino a quando non avrà assunto la forma del misurino.

**Dosatore**

- Utilizzate un misurino trasparente graduato per tutti i liquidi. Posizionate il misurino su una superficie piatta e leggete il misurino tenendolo all'altezza degli occhi per regolare la quantità di liquidi (fig. 3).

**Risoluzione dei guasti**

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

**Problemi e possibili soluzioni**

	Acqua o latte	Sale	Zucchero o miele	Farina	Lievito	Altro
Dopo essere lievitato, il pane si sgonfia	Diminuite la dose di 1-2 cucchiaini, utilizzate un liquido più freddo	Aumentate la dose di ¼ cucchiaino da tè		Aumentate la dose di 1-2 cucchiaini, utilizzate una confezione nuova e del tipo giusto di farina	Diminuite la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè, utilizzate il lievito fresco, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	Controllate l'alimentazione
Il pane lievita troppo	Diminuite la dose di 1-2 cucchiaini, utilizzate un liquido più freddo	Aumentate la dose di 1/4 cucchiaino da tè	Diminuite la dose di ½ cucchiaino da tè	Diminuite la dose di 1-2 cucchiaini	Diminuite la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	
Il pane non lievita abbastanza	Aumentate la dose di 1-2 cucchiaini	Diminuite la dose di 1/4 cucchiaino da tè	Aumentate la dose di ½ cucchiaino da tè	Utilizzate una confezione nuova e del tipo giusto di farina	Aumentate la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè, utilizzate il lievito fresco, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	
La forma di pane è piccola e pesante				Utilizzate una confezione nuova e del tipo giusto di farina	Aggiungete lievito, utilizzate il lievito fresco, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	Controllate l'alimentazione
La crosta è troppo leggera			Aumentate la dose di ½ cucchiaino da tè			Selezionate le impostazioni corrette
Il pane non è cotto a sufficienza						Controllate l'alimentazione, selezionate le impostazioni corrette
Il pane è troppo cotto			Diminuite la dose di ½ cucchiaino da tè			Selezionate le impostazioni corrette
La miscela per il pane non è amalgamata						Montate correttamente il recipiente del pane, inserite la lama per impastare sul braccio girevole all'interno del recipiente
Dai fori di ventilazione esce del fumo						Pulite la resistenza
Regolazione in caso di altitudine elevata	Diminuite la dose di 1-2 cucchiaini		Diminuite la dose di ½ cucchiaino da tè		Diminuite la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè	

**Nota** Quando apportate variazioni alle quantità degli ingredienti, modificate prima di tutto la dose del lievito. Se il risultato non è ancora soddisfacente, modificate prima i liquidi e dopo gli ingredienti secchi.

## Domande frequenti

Domanda	Risposta
Perché le forme di pane variano in forma e altezza?	Il pane è molto sensibile a fattori esterni come temperatura dell'aria, condizioni meteo, umidità, altitudine, cambiamenti del flusso d'aria e uso del timer. La forma del pane può dipendere anche da ingredienti poco freschi o dosi sbagliate.
Come varia la forma del pane in base alle stagioni?	In estate, le forme di pane possono a volte sgonfiarsi (e creare un vuoto nella parte centrale) o lievitare troppo. In inverno, il pane potrebbe non lievitare bene. Potete risolvere questo problema utilizzando acqua alla temperatura di 68 °F/20 °C.
Perché la farina a volte si appiccica ai lati del pane?	Durante la fase iniziale, piccole quantità di farina possono attaccarsi ai lati del recipiente del pane e cuocersi. Se ciò accade, togliete questa parte della crosta raschiandola con un coltello affilato.
Perché a volte l'impasto è molto appiccicoso e difficile da lavorare?	L'impasto a volte può risultare troppo appiccicoso (ad esempio troppo umido), a seconda della temperatura ambiente e dell'acqua. Provate ad utilizzare acqua più fredda per l'impasto.
Perché a volte la superficie del pane si rompe?	Quando l'impasto lievita troppo, si creano delle crepe sulla superficie del pane cotto.
È possibile fare il pane utilizzando uova fresche all'interno dell'apparecchio?	Sì, riducete la quantità di acqua e sostituirla con le uova. Mettete innanzitutto le uova nel misurino, quindi aggiungete l'acqua fino al livello specificato dal recipiente. Non utilizzate la funzione timer con le uova, per evitare che si deteriorino.
È possibile utilizzare questa macchina del pane per preparare ricette trovate in altri libri di cucina?	Sì. Tuttavia, le ricette contenute in questo ricettario sono state appositamente create per il presente apparecchio, se utilizzato con altre ricette i risultati finali possono variare. In caso di problemi nell'uso dell'apparecchio con altre ricette, consultate il capitolo "Risoluzione dei problemi".
Perché il pane a volte ha un odore strano?	Una quantità eccessiva di lievito secco attivo o di ingredienti non proprio freschi (soprattutto farina e acqua) possono conferire al pane un odore strano. Dosate sempre attentamente gli ingredienti e utilizzate ingredienti freschi per un risultato ottimale.
È possibile utilizzare farina macinata in casa?	A seconda della consistenza della farina, il risultato finale potrebbe non essere soddisfacente. Vi consigliamo di mischiare la farina macinata in casa con quella normale per risultati ottimali.





