

A termék regisztrációja és segítségnyújtás a
www.philips.com/welcome weboldalon



HD9045
HD9046



Kenyérsütő receptek

PHILIPS

I. Receptek



Megjegyzések

- Ne keverjen be a receptkönyvben megadottnál nagyobb mennyiségű hozzávalókat, mert az a kenyérsütő meghibásodását eredményezheti.
- Ha szükséges, fakanál segítségével távolítsa el a kenyérsütő edény falához hozzátapadt tésztát és keverje hozzá a többi tésztához!
- Ne keverjen be 560 g lisztnél és 3, 4, illetve 5 teáskanálnál élesztőnél többet a hagyományos kenyér, a szupergyors kenyér, illetve a húsvéti kalács programokhoz.
- Házi (egyedi) kenyér program esetén ne keverjen be 560 g lisztnél és 3 teáskanál élesztőnél többet.
- A kenyérsütőhöz minden esetben (aktív) szárazélesztőt használjon.



Tippek

- Mindig pontosan mérje ki a hozzáadandó mennyiségeket.
- Minden összetevő legyen szobahőmérsékletű, kivéve, ha a recept mást ad meg.
- A hozzávalókat abban a sorrendben öntse a kenyérsütő edénybe, ahogy a receptben következik.
- Először mindig a folyékony, majd ezt követően a száraz összetevőket adja hozzá!
- Az élesztő legyen mindig száraz, a többi összetevővel ne keverje előzetesen össze, mielőtt a kenyérsütő edénybe önti. Ügyeljen arra, hogy a kenyérsütő ne érintkezzen a sóval!
- Az összetevők elkeveredését segítse azzal, hogy a vajat, illetve más zsiradékokat vágja kis darabokra, mielőtt hozzáadja a keverékhez.

I. Program [White]

Fehérkenyér

Fehérkenyér készítése

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1,5 teáskanál	2 teáskanál
3. Só	1 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
5. Kenyérliszt	455 g	560 g
6. Szárazélesztő	1 teáskanál	1 teáskanál

Áfonyás, diós és rozmaryingos kenyér

	1000 g
1. Víz	300 ml
2. Napraforgó olaj	2 evőkanál
3. Méz	2 evőkanál
4. Só	1,5 evőkanál
5. Teljes kiőrlésű kenyérliszt	250 g
6. Fehérkenyérliszt	250 g
7. Szárazélesztő	2 teáskanál
8. Rozmaring	5 g
9. Száritott áfonya	75 g
10. Dió	75 g

2. Program [White bread rapid]

Gyors fehérkenyér

A kenyér gyorsabban elkészül, mint a fehérkenyér programmal, de kisebb és sűrűbb lehet.

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	1,5 teáskanál
4. Cukor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
5. Kenyérliszt	455 g	560 g
6. Szárazélesztő	1,6 teáskanál	1,6 teáskanál

3. Program [Light rye bread]

Könnyű rozskenyér

Használhat kenyérlisztből és rozslisztből álló keveréket



Megjegyzés

- A köménymagokat aprítsa fel

	750 g	1000 g
1. Víz	240 ml (30-40°C)	
2. Olaj	2 evőkanál	
3. Só	1,5 teáskanál	
4. Cukor	2 evőkanál	
5. Köménymag	1 evőkanál	
6. Kókuszreszelék	2 evőkanál	
7. Rozsliszt	140 g	
8. Kenyérliszt	280 g	
9. Szárazélesztő	1,5 evőkanál	

4. Program [French]

Franciakenyér

A kenyér héja ropogósabb és a kenyér könnyebb szerkezetű

	750 g	1000 g
1. Víz	270 ml	350 ml
2. Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1,5 teáskanál	2 teáskanál
4. Kenyérliszt	450 g	560 g
5. Szárazélesztő	1,3 teáskanál	1,3 teáskanál

5. Program [Sweet]

Édes kenyér (Kalács)

Ropogós, édes kenyér készítése

	750 g	1000 g
1. Víz	240 ml	300 ml
2. Olaj	2 evőkanál	3 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	1 teáskanál
4. Cukor	4 evőkanál	5 evőkanál
5. Kenyérliszt	400 g	500 g
6. Szárazélesztő	1,3 teáskanál	1,3 teáskanál

6. Program [Super rapid]

Szupergyors

Még a fehérkenyér és gyors fehérkenyér programoknál is gyorsabb, de a kenyér világosabb színű lehet

	1000 g
1. Víz	310 ml (40-50°C)
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál
5. Kenyérliszt	560 g
6. Szárazélesztő	4 teáskanál

7. Program [Gluten free]

Gluténmentes kenyér

Gluténmentes összetevőkből készíthet kenyeret, ami némileg több időt vehet igénybe

	1000 g
1. Olaj	5 evőkanál
2. Tej	300 ml
3. Ecet	1,5 evőkanál
4. Tojás	3 db
5. Só	1,5 teáskanál
6. Cukor	2 evőkanál
7. Gluténmentes kenyérliszt	500 g
8. Szárazélesztő	2 teáskanál

8. Program [Whole wheat]

Teljes kiőrlésű kenyér

A készülék egy ideig melegen tartja a keveréket, hogy a magvakkal legyen idejük felszívni a vizet és megdagadni

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál	2 evőkanál
5. Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g	560 g
6. Szárazélesztő	2 teáskanál	2 teáskanál

Teljes kiőrlésű kenyér magvakkal

	750 g
1. Víz	280 ml
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál
4. Méz	2 evőkanál
5. Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g
6. Aktív szárazélesztő	1 teáskanál
7. Tökmag	20 g
8. Napraforgómag	20 g
9. Szezámmag	20 g

9. Program [Whole wheat rapid] (csak a HD9045 készüléken)

Gyors teljes kiőrlésű kenyér

A kenyér gyorsabban elkészül, mint a teljes kiőrlésű programmal, de kisebb és sűrűbb lehet

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál	2 evőkanál
5. Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g	560 g
6. Szárazélesztő	2 teáskanál	2 teáskanál

9. Program [Yoghurt] (csak a HD9046 készüléken)



Megjegyzések

- Joghurtkészítés előtt ellenőrizze, hogy a joghurttartályt meleg vízzel és mosogatószerrel alaposan megtisztította és szárazra törölte-e.
- Magas zsírtartalmú (teljes), főlőzött és 2%-os zsírtartalmú tejet egyaránt használhat.
- Ügyeljen arra, hogy a joghurt friss legyen, biztosítva az élő kultúrát adó baktériumok megfelelő állapotát.

Házi készítésű joghurt előállításához

1. Tej	1000 ml
2. Joghurt	100 ml

10. Program [Dough]



Megjegyzés

- A vekni mérete és színe nem állítható a további programok esetében

Kelt tészta

Az alapanyagok összekeverése és a tészta dagasztása sütés nélkül

	1000 g
1. Víz	330 ml
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	2 teáskanál
4. Cukor	4 evőkanál
5. Kenyérliszt	560 g
6. Szárazélesztő	2 teáskanál

12. Program [Pasta dough]

Süteménytészta

A tészta alapanyagainak összekeverése és dagasztása

1. Olaj	2 evőkanál
2. Nagy méretű tojások	3 db
3. Só	0,5 teáskanál
4. Durumliszt	300 g

12. Program [Cake]

Húsvéti kalács

Alkalmas az Orosz Húsvéti Kalács elkészítéséhez



Megjegyzések

- Használat előtt a citromhéjat reszelje le, és a mandulát törje apró darabokra.
- A vajat vágja fel kis darabokra.
- A mazsolát 30 percre áztassa borlikórbe.

1. Tej	120 ml
2. Cukor	0,25 bögre
3. Só	0,5 teáskanál
4. Tojás	1
5. Tojássárgája	2
6. Vaj	3 evőkanál
7. Reszelt citromhéj	1 teáskanál
8. Mazsola fehérszőlőből	30 g
9. Mazsola feketeszőlőből	30 g
10. Mandula	30 g
11. Liszt	365 g
12. Borlikór	0,5 bögre
13. Aktív szárazélesztő	4,5 teáskanál

Sütemény

Bögrés vagy vajos sütemény készítése

1. Tojás	3 db
2. Vaj	150 g
3. Cukor	150 g
4. Finomliszt	150 g
5. Sütőpor	3 g

13. Program [Jam]

Dzsem

Dzsem készítése



Megjegyzés

- Az epret vágja darabokra.

1. Eper	300 g
2. Cukor	150 g

14. Program [Home made]

Egyedi készítésű kenyér

A kenyérfőzési folyamat bármely szakaszának hosszát tetszés szerint állíthatja be.

- 1 A kenyérsütő bekapcsolása után a (menü) gombot 13-szor lenyomva váltson egyedi készítésű (home made) kenyér programra!
 - ↳ A 14-es programkód és az elkészítési idő jelenik meg.
- 2 Nyomja meg a (ciklus) gombot!
 - ↳ A „KNEAD1” (1. dagasztás) felirat jelenik meg az LCD kijelzőn.
- 3 Állítsa be az 1. dagasztás hosszát a gombbal (időzítő gomb)!



Megjegyzés

- Hosszabb időn át nyomva tartva a gombot az időtartam gyorsabban növekszik vagy csökken.

- 4 Hagyja jóvá a (ciklus) gomb ismételt megnyomásával!
- 5 A fenti lépések alapján állítsa be a kenyérfőzés további szakaszainak időtartamát is!
- 6 A beállítást követően a (ciklus) gombbal léphet ki.
- 7 Ha készen áll a kenyér elkészítésére, nyomja meg a (start/stop) gombot!

A lenti táblázatban áttekintheti az egyes szakaszokhoz választható időtartamokat.

Lépés	Időtartam (perc)
[KNEAD1] (1. dagasztás)	8-16
[RISE1] (1. kelesztés)	20-60
[KNEAD2] (2. dagasztás)	10-25
[RISE2] (2. kelesztés)	5-120
[RISE3] (3. kelesztés)	0-120
[BAKE] (sütés)	20-78
[KEEP WARM] (melegen tartás)	0-60

2 Teljes programidő



Megjegyzés

- Az 1-9. programok esetében a melegen tartás időtartama egységesen 60 perc.

Programnév	750 g-os kenyér készítése esetén		
	Világos	Közepes	Sötét
1. White bread	3:55	3:55	4:10
2. White bread rapid	2:45	2:45	2:55
4. French	3:45	3:50	3:55
5. Sweet	3:22	3:22	3:26
7. Gluten free	-	2:49	-
8. Whole wheat	3:50	3:55	4:05
9. Whole wheat rapid (HD9045)	2:39	2:44	2:49

Programnév	1000 g-os kenyér készítése esetén		
	Világos	Közepes	Sötét
1. White bread	4:00	4:00	4:15
2. White bread rapid	2:50	2:50	3:00
4. French	3:50	3:55	4:00
5. Sweet	3:23	3:25	3:29
7. Gluten free	-	2:59	-
8. Whole wheat	3:55	4:00	4:10
9. Whole wheat rapid (HD9045)	2:44	2:49	2:54



Megjegyzés

- A kenyér mérete és a kenyérhéj színe nem módosítható az alábbi programok esetében.

Programnév	Közepes	Melegen tartás (perc)
3. Light rye bread	4:00	60
6. Super rapid	0:58	60
9. Yoghurt (HD9046)	8:00	
10. Dough	1:30	
11. Pasta dough	0:18	
12. Cake	2:00	60
13. Jam	1:00	
14. Home made	Részletes leírást talál a használati útmutató „Egyedi készítésű kenyér” („Home made”) részében.	60

