

Registrirajte svoj proizvod i potražite podršku na
www.philips.com/welcome



HD9015
HD9016



HR

Recepti za pekač kruha

1

PHILIPS



1 Recept

Napomena

- Nemojte dodavati količine veće od navedenih u ovome receptu jer tako možete oštetiti pekač.
- Prema potrebi, možete upotrijebiti lopaticu kako biste sa stijenki pekača uklonili dio smjese koji se za njih uhvatio i vratili ga u ostatak smjese.
- Ne stavljajte više od 560 g brašna, tri žličice, četiri žličice i pet žličica kvasca za opće programe za izradu kruha, programe za izrazito brze kruhove odnosno za uskrсне torte.
- Za program domaćeg kruha također ne stavljajte više od 560 g brašna i tri žličice kvasca.
- U ovome pekaču uvijek upotrebljavajte aktivni suhi kvasac.

Savjet

- Uvijek precizno izvažite sastojke.
- Svi bi sastojci trebali biti na sobnoj temperaturi ako u receptu ne piše drukčije.
- Stavite sastojke u posudu za pečenje redosljedom navedenim u receptu.
- Uvijek najprije dodajte tekuće sastojke, a tek onda suhe.
- Kvasac bi trebao biti suh i trebalo bi ga u posudu dodati odvojeno od ostalih sastojaka.
- Kvasac ne smije dodirivati sol.
- Maslac i druge masne sastojke potrebno je izrezati na manje komade prije dodavanja u posudu za pečenje, radi lakšeg miješanja.

Program 1.[White]

Bijeli kruh

Prikladno za bijeli kruh

| | 750g | 1000g |
|------------------------|-----------|-------------|
| 1. Voda | 280 ml | 350 ml |
| 2. Ulje | 1,5 žlica | 2 žlice |
| 3. Ulje | 1 žličica | 1,5 žličica |
| 4. Šećer | 1,5 žlica | 2 žlice |
| 5. Brašno za kruh | 455 g | 560 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 1 žličica | 1 žličica |

Program 2.[White bread rapid]

Brzi bijeli kruh

Kruh će biti brže gotov nego u programu za bijeli kruh, ali može biti manji i kompaktniji.

| | 750 g | 1000 g |
|------------------------|-------------|-------------|
| 1. Voda | 280 ml | 350 ml |
| 2. Ulje | 1,5 žlica | 2 žlice |
| 3. Sol | 1 žličica | 1,5 žličica |
| 4. Šećer | 1,5 žlica | 2 žlice |
| 5. Brašno za krug | 455 g | 560 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 1,5 žličica | 1,5 žličica |

Program 3.[Light rye bread]

Lagani raženi kruh

Može se upotrijebiti mješavina brašna za kruh i raženog brašna.

Napomena

- Sjemenke kumina potrebno je izdrobiti na komadiće.

| | 1000 g |
|--------------------------|------------------|
| 1. Voda | 240 ml (30~40°C) |
| 2. Ulje | 2 žlice |
| 3. Sol | 0,5 žličice |
| 4. Šećer | 2 žlice |
| 5. Sjemenke kumina | 1 žlica |
| 6. Kakao u prahu | 2 žlice |
| 7. Brašno za raženi kruh | 140 g |
| 8. Brašno za kruh | 280 g |
| 9. Aktivni suhi kvasac | 1,5 žličica |

Program 4.[Francuski]

Francuski kruh

Kruh će imati hrskaviju koricu i laganiju teksturu.

| | 750 g | 1000 g |
|------------------------|-------------|-------------|
| 1. Voda | 270 ml | 350 ml |
| 2. Ulje | 1,5 žlica | 2 žlice |
| 3. Sol | 1,5 žličica | 2 žličice |
| 4. Brašno za kruh | 450 g | 560 g |
| 5. Aktivni suhi kvasac | 1,3 žličice | 1,3 žličice |

Program 5.[Sweet]

Slatki kruh

Kruh će biti hrskav i sladak.

| | 750 g | 1000 g |
|------------------------|-------------|-------------|
| 1. Voda | 240 ml | 300 ml |
| 2. Ulje | 2 žlice | 3 žlice |
| 3. Sol | 1 žličica | 1 žlica |
| 4. Šećer | 4 žlice | 4 žlice |
| 5. Brašno za kruh | 400 g | 500 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 1,3 žličice | 1,3 žličice |

Program 6.[Super rapid]

Izrazito brz

Spreman je još brže nego bijeli kruh i brzi bijeli kruh, ali možda neće imati tako tamnu boju

| | 1000 g |
|------------------------|------------------|
| 1. Voda | 310 ml (40~50°C) |
| 2. Ulje | 2 žlice |
| 3. Sol | 1 žličica |
| 4. Šećer | 2 žlice |
| 5. Brašno za kruh | 560 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 4 žličice |

Program 7.[Gluten free]

Bezglutenski kruh

Prikladno za sastojke bez glutena kojima će biti potrebno više vremena

| | 1000 g |
|--------------------------------|-------------|
| 1. Ulje | 5 žlica |
| 2. Mlijeko | 300 ml |
| 3. Ocat | 1,5 žlica |
| 4. Jaja | 3 |
| 5. Sol | 1,5 žličica |
| 6. Šećer | 2 žlice |
| 7. Brašno za bezglutenski kruh | 500 g |
| 8. Aktivni suhi kvasac | 2 žličice |

Program 8. [Whole wheat]

Integralni

Predviđeno je vrijeme zagrijavanja kako bi žitarica mogle upiti vodu i raširiti se

| | | |
|------------------------------|-----------|-----------|
| | 750 g | 1000 g |
| 1. Voda | 280 ml | 350 ml |
| 2. Ulje | 1 žlica | 2 žlice |
| 3. Sol | 1 žličica | 2 žličice |
| 4. Šećer | 2 žlice | 2 žlice |
| 5. Brašno za integralni kruh | 450 g | 560 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 2 žličice | 2 žličice |

Program 9. [Whole wheat rapid] (samo HD9015)

Brzi integralni kruh

Kruh je brže gotov nego u programu za integralni kruh, ali može biti manji i kompaktniji.

| | | |
|------------------------------|-----------|-----------|
| | 750 g | 1000 g |
| 1. Voda | 280 ml | 350 ml |
| 2. Ulje | 1 žlica | 2 žlice |
| 3. Sol | 1 žličica | 2 žličice |
| 4. Šećer | 2 žlice | 2 žlice |
| 5. Brašno za integralni kruh | 450 g | 560 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 2 žličice | 2 žličice |

Program 9. [Yoghurt] (samo HD9016)

Jogurt

Napomena

- Spremnik za jogurt temeljito operite toplom vodom i sapunicom te ga prije izrade jogurta ostavite da se osuši.
- Može se upotrebljavati punomasno, obrano ili mlijeko s 2 % mliječne masti.
- Provjerite je li jogurt svjež, a samim time i starter kultura aktivna.

Za izradu domaćeg jogurta

| | |
|------------|---------|
| 1. Mlijeko | 1000 ml |
| 2. Jogurt | 100 ml |

Program 10.[Dough]

Napomena

- Masa štruce ili boja korice ne mogu se podesiti za program u nastavku.

Tijesto

Za miješanje sastojaka i miješenje tijesta, bez pečenja.

| | |
|------------------------|-----------|
| | 1000 g |
| 1. Voda | 330 ml |
| 2. Ulja | 2 žlice |
| 3. Sol | 2 žličice |
| 4. Šećer | 4 žlice |
| 5. Brašno za kruh | 560 g |
| 6. Aktivni suhi kvasac | 2 žličice |

Program 11.[Jam]

Pekmez

Za izradu pekmeza

Napomena

- Jagode je prvo potrebno narezati na komadiće.

1. Jagode 300 g

2. Šećer 150 g

Program 12.[Cake]

Uskrсни kolač

Prikladno za recept za ruski uskršnji kolač.

Napomena

- Limunovu koricu i bademe potrebno je usitniti prije upotrebe.
- Maslac je potrebno narezati na manje komade.
- Grožđice je potrebno namakati u šeriju oko 30 minuta.

1. Mlijeko 120 ml

2. Šećer 0,25 šalice

3. Sol 0,5 žličice

4. Jaja 1

5. Žumanjci 2

6. Maslac 3 žlice

7. Limunova korica 1 žličica

8. Grožđice 30 g

9. Ribizl 30 g

10. Bademi 30 g

11. Višenamjensko brašno 365 g

12. Šeri 0,5 šalice

13. Aktivni suhi kvasac 4,5 žličice

Kolač

Prikladno za kuglof ili kolač s maslacem.

1. Jaja 3

2. Maslac 150 g

3. Šećer 150 g

4. Višenamjensko brašno 150 g

5. Prašak za pecivo 3 g

2 Ukupno trajanje programa

Napomena

- Trajanje opcije za održavanje topline (programi 1. – 9.) iznosi 60 minuta.

| Naziv programa | Masa štruce od 750 g | | |
|----------------------------------|----------------------|---------|-------|
| | Svijetli | Srednji | Tamni |
| 1. Bijeli kruh | 3:55 | 3:55 | 4:10 |
| 2. Brzi bijeli kruh | 2:45 | 2:45 | 2:55 |
| 4. Francuski kruh | 3:45 | 3:50 | 3:55 |
| 5. Slatki kruh | 3:22 | 3:22 | 3:26 |
| 7. Bezglutenski kruh | - | 2:49 | - |
| 8. Integralni kruh | 3:50 | 3:55 | 4:05 |
| 9. Brzi integralni kruh (HD9015) | 2:39 | 2:44 | 2:49 |

| Naziv programa | Masa štruce od 1000 g | | |
|----------------------------------|-----------------------|---------|-------|
| | Svijetli | Srednji | Tamni |
| 1. Bijeli kruh | 4:00 | 4:00 | 4:15 |
| 2. Brzi bijeli kruh | 2:50 | 2:50 | 3:00 |
| 4. Francuski kruh | 3:50 | 3:55 | 4:00 |
| 5. Slatki kruh | 3:23 | 3:25 | 3:29 |
| 7. Bezglutenski kruh | - | 2:59 | - |
| 8. Integralni kruh | 3:55 | 4:00 | 4:10 |
| 9. Brzi integralni kruh (HD9015) | 2:44 | 2:49 | 2:54 |

Napomena

- Masa štruce i boja korice ne mogu se promijeniti za programe u nastavku.

| Naziv programa | Srednji | Održavanje topline u minutama |
|-----------------------|---------|-------------------------------|
| 3. Lagani raženi kruh | 4:00 | 60 |
| 6. Izrazito brz | 0:58 | 60 |
| 9. Jogurt (HD9016) | 8:00 | |
| 10. Tijesto | 1:30 | |
| 11. Pekmez | 1:15 | |
| 12. Kolač | 2:00 | 60 |



Specifikacije se mogu izmijeniti bez obavijesti
© 2014 Koninklijke Philips N.V.
Sva prava pridržana

HD9015_9016_HK_Recipe_UM_V3.0



4240 003 00323