

Înregistrați-vă produsul și beneficiați de asistență la
www.philips.com/welcome



HD9045
HD9046



RO Rețete pentru mașina de pâine

1

PHILIPS

1 Rețeta



Notă

- Nu adăugați cantități mai mari decât cele specificate în rețetă, deoarece acestea pot deteriora mașina dumneavoastră de pâine.
- Dacă este cazul, utilizați o spatulă pentru a curăța laturile tăvii de pâine pentru a desprinde aluatul care se prinde pe pereți.
- Nu adăugați mai mult de 560g făină și 3 lingurițe, 4 lingurițe și, respectiv, 5 lingurițe de drojdie pentru programele generale de pâine, pâine super-rapidă și respectiv, programul pentru cozonac de Paște.
- De asemenea, pentru programul de pâine de casă nu depășiți cantitățile de 560g făină și 3 lingurițe de drojdie.
- Folosiți întotdeauna drojdie uscată activă pentru această mașină de pâine.



Indicație

- Măsurați întotdeauna ingredientele cu exactitate.
- Toate ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei, cu excepția cazului în care se specifică altfel în rețetă.
- Puneți ingredientele în tava de pâine în ordinea în care sunt enumerate în rețetă.
- Adăugați întotdeauna mai întâi ingredientele lichide și apoi pe cele uscate.
- Drojdia trebuie să fie uscată și separată de alte ingrediente atunci când este adăugată în tava de pâine. Nu permiteți drojdiei să atingă sarea.
- Untul și alte grăsimi trebuie tăiate în bucăți mici înainte de a fi puse în tava de pâine pentru a facilita amestecarea.

Programul 1. [White]

Pâine albă

Adecvat pentru pâine albă

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
4. Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
5. Făină pentru pâine	455 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	1 linguriță	1 linguriță

Pâine cu merișoare, nuci și rozmarin

	1000g
1. Apă	300 ml
2. Ulei de floarea-soarelui	2 linguri
3. Miere	2 linguri
4. Sare	1,5 lingurițe
5. Făină integrală pentru pâine	250 g
6. Făină albă pentru pâine	250 g
7. Drojdie uscată activă	2 lingurițe
8. Crenguțe de rozmarin	5 g
9. Merișoare uscate	75 g
10. Nuci	75 g

Programul 2. [White bread rapid]

Pâine albă rapidă

Pâinea va fi gata mai repede decât în cazul programului pentru pâine albă, dar poate fi mai mică și mai densă.

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	1,5 lingurițe
4. Zahăr	1,5 linguri	2 linguri
5. Făină pentru pâine	455 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	1,6 lingurițe	1,6 lingurițe

Programul 3. [Light rye bread]

Pâine ușoară de seară

Se poate folosi un amestec de făină pentru pâine și făină de seară



Notă

- Semințele de chimen trebuie rupte în bucățele.

	1000g
1. Apă	240 ml (30~40°C)
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	1,5 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri
5. Semințe de chimen	1 lingură
6. Cacao pudră	2 linguri
7. Făină de seară pentru pâine	140 g
8. Făină pentru pâine	280 g
9. Drojdie uscată activă	1,5 lingurițe

Programul 4. [French]

Pâine franceză

Pâinea va avea o crustă mai crocantă și o textură mai ușoară

	750g	1000g
1. Apă	270 ml	350 ml
2. Ulei	1,5 linguri	2 linguri
3. Sare	1,5 lingurițe	2 lingurițe
4. Făină pentru pâine	450 g	560 g
5. Drojdie uscată activă	1,3 lingurițe	1,3 lingurițe

Programul 5. [Sweet]

Pâine dulce

Pâinea va fi crocantă și dulce.

	750g	1000g
1. Apă	240 ml	300 ml
2. Ulei	2 linguri	3 linguri
3. Sare	1 linguriță	1 linguriță
4. Zahăr	4 linguri	5 linguri
5. Făină pentru pâine	400 g	500 g
6. Drojdie uscată activă	1,3 lingurițe	1,3 lingurițe

Programul 6. [Super rapid]

Super rapid

Chiar mai rapid decât pâinea albă și pâinea albă rapidă, însă este posibil ca pâinea să fie mai deschisă la culoare

	1000g
1. Apă	310 ml (40~50°C)
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	1 linguriță
4. Zahăr	2 linguri
5. Făină pentru pâine	560 g
6. Drojdie uscată activă	4 lingurițe

Programul 7. [Gluten free]

Pâine fără gluten

Adecvat pentru ingrediente fără gluten, care vor avea un timp mai lung de coacere

	1000g
1. Ulei	5 linguri
2. Lapte	300 ml
3. Oțet	1,5 linguri
4. Ouă	3
5. Sare	1,5 lingurițe
6. Zahăr	2 linguri
7. Făină pentru pâine fără gluten	500 g
8. Drojdie uscată activă	2 lingurițe

Programul 8. [Whole wheat]

Pâine integrală

Se va acorda timp de preîncălzire pentru a permite cerealelor să absoarbă apă și să se umfle.

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1 lingură	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	2 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri	2 linguri
5. Făină integrală pentru pâine	450 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	2 lingurițe	2 lingurițe

Pâine integrală cu semințe

	750g
1. Apă	280 ml
2. Ulei	1 linguri
3. Sare	1 linguriță
4. Miere	2 linguri
5. Făină integrală pentru pâine	450 g
6. Drojdie uscată activă	1 linguriță
7. Semințe de dovleac	20 g
8. Semințe de floarea-soarelui	20 g
9. Semințe de susan	20 g

Programul 9. [Whole wheat rapid] (numai pentru HD9045)

Pâine integrală rapidă

Pâinea va fi gata mai repede decât în cazul programului pentru pâine integrală, dar poate fi mai mică și mai densă.

	750g	1000g
1. Apă	280 ml	350 ml
2. Ulei	1 lingură	2 linguri
3. Sare	1 linguriță	2 lingurițe
4. Zahăr	2 linguri	2 linguri
5. Făină integrală pentru pâine	450 g	560 g
6. Drojdie uscată activă	2 lingurițe	2 lingurițe

Programul 9. [Yoghurt] (numai pentru HD9046)

Iaurt



Notă

- Asigurați-vă că recipientul pentru iaurt a fost spălat bine cu apă caldă și detergent și uscat înainte de a prepara iaurtul.
- Se poate utiliza lapte integral, lapte degresat sau lapte cu 2% grăsime.
- Asigurați-vă că iaurtul este proaspăt și, astfel, cultura de iaurt este activă.

Pentru a prepara iaurt de casă

1. Lapte	1000 ml
2. Iaurt	100 ml

Programul 10. [Dough]



Notă

- Greutatea pâinii sau culoarea crustei nu pot fi setate pentru programele de mai jos.

Aluat

Pentru amestecarea ingredientelor și frământarea aluatului, fără coacere

	1000g
1. Apă	330 ml
2. Ulei	2 linguri
3. Sare	2 lingurițe
4. Zahăr	4 linguri
5. Făină pentru pâine	560 g
6. Drojdie uscată activă	2 lingurițe

Programul 11. [Pasta dough]

Aluat pentru paste

Pentru amestecarea și frământarea ingredientelor pentru aluat de paste

1. Ulei	2 linguri
2. Ouă mari	3
3. Sare	0,5 lingurițe
4. Făină de grâu dur	300 g

Programul 12. [Cake]

Cozonac de Paște

Adecvat pentru rețeta de cozonac rusesc pentru Paște



Notă

- Coaja de lămâie și migdalele trebuie rupte în bucățele înainte de a fi folosite.
- Untul trebuie tăiat în bucăți mici.
- Stafidele trebuie înmuiate în vin Sherry timp de circa 30 minute.

1. Lapte	120 ml
2. Zahăr	0,25 căni (~50 g)
3. Sare	0,5 lingurițe
4. Ouă	1
5. Gălbenușuri	2
6. Unt	3 linguri
7. Coajă de lămâie	1 linguriță
8. Stafide	30 g
9. Coacăze	30 g
10. Migdale	30 g
11. Făină universală	365 g
12. Vin Sherry	0,5 căni (~120 ml)
13. Drojdie uscată activă	4,5 lingurițe

Prăjitură

Adecvat pentru prepararea de chec sau pandișpan

1. Ouă	3
2. Unt	150 g
3. Zahăr	150 g
4. Făină universală	150 g
5. Praf de copt	3 g

Programul 13. [Jam]

Gem

Pentru prepararea gemului



Notă




- Căpșunile trebuie tăiate mai întâi în bucățele.

1. Căpșuni	300 g
2. Zahăr	150 g

Programul 14. [Home made]

Pâine de casă




Puteți personaliza durata fiecărei etape implicate în procesare.

- 1 Apăsați  (butonul de meniu) de 13 ori pentru a selecta programul pentru pâine de casă după pornirea mașinii de pâine.
↳ Se afișează numărul programului „14” și intervalul de procesare.
- 2 Apăsați  (butonul de ciclu).
↳ Pe afișajul de stare LCD luminează intermitent „KNEAD1”.
- 3 Apăsați  (butonul de cronometru) pentru a seta durata Frământării etapa 1.



Notă

- Dacă mențineți butonul apăsat, timpul crește sau scade mai repede.

- 4 Apăsați din nou  (butonul de ciclu) pentru confirmare.
- 5 Urmați etapele de mai sus pentru a stabili durata celorlalte etape de procesare.
- 6 Apăsați  (butonul de ciclu) pentru a ieși la finalizarea tuturor setărilor.
- 7 Apăsați din nou  (butonul pornire/oprire) atunci când sunteți gata să coaceți pâinea.

A se vedea durata fiecărei etape în tabelul de mai jos.

Etapa	Durata (minute)
[KNEAD1] (Frământare 1)	8~16
[RISE1] (Creștere 1)	20~60
[KNEAD2] (Frământare 2)	10~25
[RISE2] (Creștere 2)	5~120
[RISE3] (Creștere 3)	0~120
[BAKE] (Coacere)	20~78
[KEEP WARM] (păstrare la cald)	0~60

2 Interval total de programare



Notă

- Durata de păstrare la cald pentru programele (1 – 9) este de 60 de minute.

Denumire program	Pâine cu greutatea de 750 g		
	Deschisă	Medie	Închisă
1. Pâine albă	3:55	3:55	4:10
2. Pâine albă rapidă	2:45	2:45	2:55
3. Franțuzească	3:45	3:50	3:55
5. Dulce	3:22	3:22	3:26
7. Fără gluten	-	2:49	-
8. Pâine integrală	3:50	3:55	4:05
9. Pâine integrală rapidă (HD9045)	2:39	2:44	2:49

Denumire program	Pâine cu greutatea de 1000 g		
	Deschisă	Medie	Închisă
1. Pâine albă	4:00	4:00	4:15
2. Pâine albă rapidă	2:50	2:50	3:00
3. Franțuzească	3:50	3:55	4:00
5. Dulce	3:23	3:25	3:29
7. Fără gluten	-	2:59	-
8. Pâine integrală	3:55	4:00	4:10
9. Pâine integrală rapidă (HD9045)	2:44	2:49	2:54



Notă

- Greutatea pâinii și culoarea crustei nu pot fi schimbate pentru programele de mai jos.

Denumire program	Medie	Păstrare la cald (minute)
3. Pâine ușoară de seară	4:00	60
6. Pâine super rapidă	0:58	60
9. Iaurt (HD9046)	8:00	
10. Aluat	1:30	
11. Aluat pentru paste	0:18	
12. Prăjitură	2:00	60
13. Gem	1:00	
14. Pâine de casă	Pentru detalii, a se vedea „Pâine de casă” în manualul utilizatorului	60



Specificațiile pot fi modificate fără notificare prealabilă.
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
Toate drepturile rezervate.

HD9045_HD9046_RU_Recipe_Book_V1.0



3140 035 32921