

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

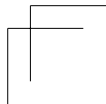
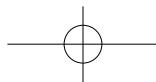
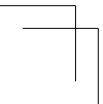
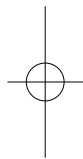
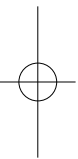
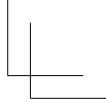
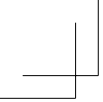


HD9015
HD9016



EN	Breadmaker Recipe	1
DE	Rezept für Brotbackautomaten	6
ES-AR	Receta para panificadora	11
NL	Broodbakmachinerecept	16
PL	Przepis z wykorzystaniem wypiekacza do chleba	21

PHILIPS



1 Recipe

≡ Note

- Do not add more quantities than mentioned in the recipe as it may damage your breadmaker.
- If necessary, use a spatula to scrape down the sides of the bread pan to get the mixture sticking to the wall back to the mix.
- Do not put over 560g flour, and 3 teaspoon, 4 teaspoon and 5 teaspoon of yeast for general bread programs, super rapid breads and easter cake program respectively.
- For homemade program, also do not put over 560g flour and 3 teaspoons of yeast.
- Always use active dry yeast for this breadmaker.

* Tip

- Always measure ingredients accurately.
- All ingredients should be at room temperature unless recipe suggests otherwise.
- Put ingredients in the bread pan in the order they are listed in the recipe.
- Always add liquid ingredient first, then add dry ingredients.
- The yeast should be dry and separate from other ingredients when it is added to the bread pan. Do not let the yeast touch the salt.
- Butter and other fats should be cut into small pieces before putting in the bread pan to aid the mixing.

Program 1.[White]

White bread

Suitable for White bread

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	455 g	560 g
6. Active dry yeast	1 teaspoon	1 teaspoon

Program 2.[White bread rapid]

White bread rapid

Bread will be ready quicker than white bread program, but may be smaller and denser.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1.5 teaspoons
4. Sugar	1.5 tablespoons	2 tablespoons
5. Bread flour	455 g	560 g
6. Active dry yeast	1.6 teaspoon	1.6 teaspoon

Program 3.[Light rye bread]

Light rye bread

A mixture of bread and rye flour can be used

≡ Note

- Caraway seeds must be broken into pieces.

	1000g
1. Water	240 ml (30~40°C)
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	0.5 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons
5. Caraway seed	1 tablespoon
6. Cocoa powder	2 tablespoons
7. Rye bread flour	140 g
8. Bread flour	280 g
9. Active dry yeast	1.5 teaspoon

Program 4.[French]

French bread

Bread will have a crisper crust and lighter texture

	750g	1000g
1. Water	270 ml	350 ml
2. Oil	1.5 tablespoons	2 tablespoons
3. Salt	1.5 teaspoons	2 teaspoons
4. Bread flour	450 g	560 g
5. Active dry yeast	1.3 teaspoon	1.3 teaspoon

Program 5.[Sweet]

Sweet bread

Bread will be crisp and sweet.

	750g	1000g
1. Water	240 ml	300 ml
2. Oil	2 tablespoons	3 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	1 teaspoon
4. Sugar	4 tablespoons	4 tablespoons
5. Bread flour	400 g	500 g
6. Active dry yeast	1.3 teaspoon	1.3 teaspoon

Program 6.[Super rapid]

Super rapid

Even faster than white bread and white bread rapid, but the bread may not have as dark color

	1000g
1. Water	310 ml (40~50°C)
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon
4. Sugar	2 tablespoons
5. Bread flour	560 g
6. Active dry yeast	4 teaspoons

Program 7.[Gluten free]

Gluten-free bread

Suitable for gluten free ingredients which will take longer time to

	1000g
1. Oil	5 tablespoons
2. Milk	300 ml
3. Vinegar	1.5 tablespoons
4. Eggs	3
5. Salt	1.5 teaspoon
6. Sugar	2 tablespoons
7. Gluten-free bread flour	500 g
8. Active dry yeast	2 teaspoons

Program 8. [Whole wheat]

Whole wheat

There will be preheat time to allow grains to soak up water and expand.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1 tablespoon	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	2 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons	2 teaspoons

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

Whole wheat rapid

Bread will be ready quicker than whole wheat program, but may be smaller and denser.

	750g	1000g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Oil	1 tablespoon	2 tablespoons
3. Salt	1 teaspoon	2 teaspoons
4. Sugar	2 tablespoons	2 tablespoons
5. Whole wheat bread flour	450 g	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons	2 teaspoons

Program 9. [Yoghurt] (HD9016 only)

Yoghurt

Note

- Ensure the Yoghurt container is thoroughly washed with warm water and soap, and it is dried before making Yoghurt.
- Full fat, skim, or 2% milk can be used.
- Make sure the Yoghurt is fresh and thus the culture starter is active.

For making homemade Yoghurt

1. Milk	1000 ml
2. Yoghurt	100 ml

Program 10.[Dough]

Note

- Loaf weight or crust color cannot be set for programs below.

Dough

For mixing ingredients and kneading dough, no baking

	1000g
1. Water	330 ml
2. Oil	2 tablespoons
3. Salt	2 teaspoons
4. Sugar	4 tablespoons
5. Bread flour	560 g
6. Active dry yeast	2 teaspoons

Program 11.[Jam]

Jam

For making jam

Note

- Strawberries must be cut into small pieces first.

1. Strawberry 300 g

2. Sugar 150 g

Program 12.[Easter cake]

Easter cake

Good for Russian Easter Cake recipe

Note

- Lemonzest and Almonds must be broken into pieces before use.
- Butter must be cut into small pieces.
- Raisins should be kept in sherry wine for around 30 minutes.

1. Milk 120 ml

2. Sugar 0,25 cups

3. Salt 0,5 teaspoons

4. Eggs 1

5. Egg yolks 2

6. Butter 3 tablespoons

7. Lemonzest 1 teaspoon

8. Raisins 30 g

9. Currants 30 g

10. Almonds 30 g

11. All purpose flour 365 g

12. Sherry wine 0,5 cups

13. Active dry yeast 4,5 teaspoons

2 Total program time

Note

- The Keep-warm duration for programs (1 to 9) is 60 minutes.

Program name	Loaf weight of 750 g		
	Light	Medium	Dark
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 (HD9015)	2:39	2:44	2:49

Program name	Loaf weight of 1000 g		
	Light	Medium	Dark
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 (HD9015)	2:44	2:49	2:54

Note

- The loaf weight and crust color cannot be changed for the programs below.

Program name	Medium	Keep-warm (Minutes)
3. Light rye bread	4:00	60
6. Super rapid	0:58	60
9. Yoghurt (HD9016)	8:00	
10. Dough	1:30	
11. Jam	1:15	
12. Easter cake	2:00	60

1 Rezept

Hinweis

- Geben Sie keine größeren Mengen als im Rezept angegeben hinzu, da der Brotbackautomat dadurch beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen Teigschaber, um den Teig an den Seitenwänden der Backform wieder zur Mischung zu geben.
- Geben Sie nicht mehr als 560 g Mehl und 3 Teelöffel, 4 Teelöffel bzw. 5 Teelöffel Hefe für normale Brote, extra schnelle Brote bzw. Ostergebäck hinzu.
- Geben Sie auch beim Programm für hausgemachtes Brot nicht mehr als 560 g Mehl und 3 Teelöffel Hefe hinzu.
- Verwenden Sie in diesem Brotbackautomaten nur aktive Trockenhefe.

Tipp

- Messen Sie Zutaten immer genau ab.
- Alle Zutaten sollten Raumtemperatur haben, sofern im Rezept nicht anders angegeben.
- Geben Sie die Zutaten entsprechend der im Rezept genannten Reihenfolge in die Backform.
- Geben Sie flüssige Zutaten immer zuerst, d. h. vor den trockenen Zutaten, hinzu.
- Die Hefe sollte beim Einfüllen in die Backform trocken und von anderen Zutaten getrennt sein. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit dem Salz in Berührung kommt.
- Butter und andere Fette sollten in kleine Stücke geschnitten werden, bevor sie in die Backform gegeben werden, sodass sie leichter vermischt werden können.

Programm 1.[White]

Weißbrot

Geeignet für Weißbrot

	750 g	1.000 g
1. Wasser	280 ml	350 ml
2. Öl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
4. Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
5. Brotmehl	455 g	560 g
6. Aktive Trockenhefe	1 Teelöffel	1 Teelöffel

6 Deutsch

Programm 2. [White bread rapid]

Weißbrot, schnell

Das Brot ist schneller fertig als im Weißbrotprogramm, aber es ist möglicherweise kleiner und dichter.

	750 g	1.000 g
1. Wasser	280 ml	350 ml
2. Öl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
4. Zucker	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
5. Brotmehl	455 g	560 g
6. Aktive Trockenhefe	1,6 Teelöffel	1,6 Teelöffel

Programm 3.[Light rye bread]

Leichtes Roggenbrot

Es kann eine Mischung aus Brot- und Roggenmehl verwendet werden.

Hinweis

- Kümmelsamen müssen in Stücke gebrochen werden.

	1.000 g
1. Wasser	240 ml (30~40° C)
2. Öl	2 Esslöffel
3. Salz	0,5 Teelöffel
4. Zucker	2 Esslöffel
5. Kümmelsamen	1 Esslöffel
6. Kakaopulver	2 Esslöffel
7. Roggenmehl	140 g
8. Brotmehl	280 g
9. Aktive Trockenhefe	1,5 Teelöffel

Programm 4.[French]

Französisches Brot

Das Brot hat eine knusprigere Kruste und luftigere Struktur.

	750 g	1.000 g
1. Wasser	270 ml	350 ml
2. Öl	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
3. Salz	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
4. Brotmehl	450 g	560 g
5. Aktive Trockenhefe	1,3 Teelöffel	1,3 Teelöffel

Programm 5.[Sweet]

Süßes Brot

Das Brot ist knusprig und süß.

	750 g	1.000 g
1. Wasser	240 ml	300 ml
2. Öl	2 Esslöffel	3 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel
4. Zucker	4 Esslöffel	4 Esslöffel
5. Brotmehl	400 g	500 g
6. Aktive Trockenhefe	1,3 Teelöffel	1,3 Teelöffel

Programm 6.[Super rapid]

Extra schnell

Sogar schneller als die Programme Weißbrot und Weißbrot (schnell), das Brot ist aber möglicherweise nicht so dunkel.

	1.000 g
1. Wasser	310 ml (40~50° C)
2. Öl	2 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel
4. Zucker	2 Esslöffel
5. Brotmehl	560 g
6. Aktive Trockenhefe	4 Teelöffel

Programm 7.[Gluten free]

Glutenfreies Brot

Geeignet für glutenfreie Zutaten mit längerer Zubereitungszeit.

	1.000 g
1. Öl	5 Esslöffel
2. Milch	300 ml
3. Essig	1,5 Esslöffel
4. Eier	3
5. Salz	1,5 Teelöffel
6. Zucker	2 Esslöffel
7. Glutenfreies Mehl	500 g
8. Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel

Programm 8. [Whole wheat]

Vollkornbrot

Es ist eine Vorwärmzeit vorgesehen, in der die Körner sich mit Wasser vollsaugen und quellen können.

	750 g	1.000 g
1. Wasser	280 ml	350 ml
2. Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel
4. Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel
5. Vollkornmehl	450 g	560 g
6. Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel

Programm 9. [Whole wheat rapid] (nur HD9015)

Vollkornbrot (schnell)

Das Brot ist schneller fertig als im Vollkornbrotprogramm, aber es ist möglicherweise kleiner und dichter.

	750 g	1.000 g
1. Wasser	280 ml	350 ml
2. Öl	1 Esslöffel	2 Esslöffel
3. Salz	1 Teelöffel	2 Teelöffel
4. Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel
5. Vollkornmehl	450 g	560 g
6. Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel	2 Teelöffel

Programm 9. [Yoghurt] (nur HD9016)

Joghurt

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass der Joghurtbehälter vor der Joghurtherstellung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt wurde und vollständig trocken ist.
- Verwendet werden können Vollmilch, Magermilch oder Milch mit 2 % Fettgehalt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Joghurt frisch ist und die Kulturen damit aktiv sind.

Für hausgemachte Joghurts

1. Milch	1000 ml
2. Joghurt	100 ml

Programm 10. [Dough]

Hinweis

- Die Brotlaibgröße oder die Krustenfarbe können nicht für die unten aufgeführten Programme eingestellt werden.

Teig

Für das Mischen von Zutaten und Kneten von Teig, kein Backen.

	1.000 g
1. Wasser	330 ml
2. Öl	2 Esslöffel
3. Salz	2 Teelöffel
4. Zucker	4 Esslöffel
5. Brotmehl	560 g
6. Aktive Trockenhefe	2 Teelöffel

Programm 11.[Jam]

Marmel.

Für Marmelade

Hinweis

- Die Erdbeeren müssen zunächst in kleine Stücke geschnitten werden.

1. Erdbeere	300 g
2. Zucker	150 g

Programm 12.[Easter cake]

Osterg Gebäck

Geeignet für russisches Osterg Gebäck

Hinweis

- Zitronenschale und Mandeln müssen vor der Verwendung zerkleinert werden.
- Die Butter muss in kleine Stücke geschnitten werden.
- Die Rosinen sollten ca. 30 Minuten in Sherry einweichen.

1. Milch	120 ml
2. Zucker	0,25 Tassen
3. Salz	0,5 Teelöffel
4. Eier	1
5. Eigelbe	2
6. Butter	3 Esslöffel
7. Zitronenschale	1 Teelöffel
8. Rosinen	30 g
9. Johannisbeeren	30 g
10. Mandeln	30 g
11. Allzweckmehl	365 g
12. Sherry	0,5 Tassen
13. Aktive Trockenhefe	4,5 Teelöffel

2 Gesamte Programmlaufzeit

Hinweis

- Die Warmhaltezeit für die Programme 1 bis 9 beträgt 60 Minuten.

Programmname	Brotlaibgröße, 750 g		
	Hell	Mittel	Dunkel
1. Weißbrot	3:55	3:55	4:10
2. Weißbrot, schnell	2:45	2:45	2:55
4. Französisch	3:45	3:50	3:55
5. Süß	3:22	3:22	3:26
7. Glutenfrei	-	2:49	-
8. Vollkornbrot	3:50	3:55	4:05
9. Vollkornbrot, schnell (HD9015)	2:39	2:44	2:49

Programmname	Brotlaibgröße 1000 g		
	Hell	Mittel	Dunkel
1. Weißbrot	4:00	4:00	4:15
2. Weißbrot, schnell	2:50	2:50	3:00
4. Französisch	3:50	3:55	4:00
5. Süß	3:23	3:25	3:29
7. Glutenfrei	-	2:59	-
8. Vollkornbrot	3:55	4:00	4:10
9. Vollkornbrot, schnell (HD9015)	2:44	2:49	2:54

Hinweis

- Die Brotlaibgröße oder die Krustenfarbe können nicht für die unten aufgeführten Programme geändert werden.

Programmname	Mittel	Warmhaltefunktion (Minute)
3. Leichtes Roggenbrot	4:00	60
6. Extra schnell	0:58	60
9. Joghurt (HD9016)	8:00	
10. Teig	1:30	
11. Marmel.	1:15	
12. Ostergebäck	2:00	60

1 Receta

Nota

- No añada más cantidades de las que se mencionan en la receta ya que podría dañar su panificadora.
- Si es necesario, utilice una espátula para raspar los costados del recipiente para pan y conseguir que la masa pegada a las paredes se vuelva a mezclar.
- No ponga más de 560 g de harina y 3, 4 o 5 cucharaditas de levadura para los programas de pan general, los de panes súper rápidos y el programa de pastel de pascua respectivamente.
- Para el programa casero, no ponga tampoco más de 560 g de harina y 3 cucharaditas de levadura.
- Utilice siempre levadura seca activa en esta panificadora.

Sugerencia

- Mida siempre los ingredientes con precisión.
- Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente a menos que la receta sugiera lo contrario.
- Introduzca los ingredientes en el recipiente para pan en el orden que se indica en la receta.
- Añada siempre los ingredientes líquidos primero y, a continuación, los secos.
- La levadura debe estar seca y separada del resto de los ingredientes cuando se añada al recipiente para pan. No deje que la levadura entre en contacto con la sal.
- La mantequilla y otras grasas se deben cortar en trozos pequeños antes de colocarlas en el recipiente para pan para añadirles a la masa.

Programa 1.[White]

Pan blanco

Adecuado para pan blanco.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas
4. Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan	455 g	560 g
6. Levadura seca activa	1 cucharadita	1 cucharadita

Programa 2 .[White bread rapid]

Pan blanco rápido

El pan estará listo antes que con el programa de pan blanco, pero será más pequeño y denso.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1,5 cucharaditas
4. Azúcar	1,5 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan	455 g	560 g
6. Levadura seca activa	1,6 cucharaditas	1,6 cucharaditas

Programa 3 .[Light rye bread]

Pan de centeno ligero

Se puede utilizar una mezcla de harina para pan y harina de centeno.

Nota

- Las semillas de alcaravea se deben partir en trozos.

	1000 g
1. Agua	240 ml (30~40 °C)
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	0,5 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas
5. Semillas de alcaravea	1 cucharada
6. Cacao en polvo	2 cucharadas
7. Harina para hacer pan de centeno	140 g
8. Harina para hacer pan	280 g
9. Levadura seca activa	1,5 cucharaditas

Programa 4.[French]

Pan francés

El pan tendrá una corteza más crujiente y una textura más ligera.

	750 g	1000 g
1. Agua	270 ml	350 ml
2. Aceite	1,5 cucharadas	2 cucharadas
3. Sal	1,5 cucharaditas	2 cucharaditas
4. Harina para hacer pan	450 g	560 g
5. Levadura seca activa	1,3 cucharaditas	1,3 cucharaditas

Programa 5.[Sweet]

Pan dulce

El pan será crujiente y dulce.

	750 g	1000 g
1. Agua	240 ml	300 ml
2. Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	1 cucharadita
4. Azúcar	4 cucharadas	4 cucharadas
5. Harina para hacer pan	400 g	500 g
6. Levadura seca activa	1,3 cucharaditas	1,3 cucharaditas

Programa 6 .[Super rapid]

Súper rápido

Aún más rápido que el pan blanco y el pan blanco rápido, aunque puede que el pan no tenga un color oscuro.

	1000 g
1. Agua	310 ml (40~50 °C)
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita
4. Azúcar	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan	560 g
6. Levadura seca activa	4 cucharaditas

Programa 7 .[Gluten free]

Pan sin gluten

Adecuado para ingredientes sin gluten, que tardan más tiempo en cocinarse.

	1000 g
1. Aceite	5 cucharadas
2. Leche	300 ml
3. Vinagre	1,5 cucharadas
4. Huevos	3
5. Sal	1,5 cucharaditas
6. Azúcar	2 cucharadas
7. Harina para pan sin gluten	500 g
8. Levadura seca activa	2 cucharaditas

Programa 8. [Whole wheat]

Integral

Hay un tiempo de precalentamiento para que los granos se empapan con agua y se expandan.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1 cucharada	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan de trigo integral	450 g	560 g
6. Levadura seca activa	2 cucharaditas	2 cucharaditas

Programa 9. [Whole wheat rapid] (solo HD9015)

Integral rápido

El pan estará listo antes que con el programa de pan integral, pero será más pequeño y denso.

	750 g	1000 g
1. Agua	280 ml	350 ml
2. Aceite	1 cucharada	2 cucharadas
3. Sal	1 cucharadita	2 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
5. Harina para hacer pan de trigo integral	450 g	560 g
6. Levadura seca activa	2 cucharaditas	2 cucharaditas

Programa 9. [Yoghurt] (solo HD9016)

Yogur

Nota

- Asegúrese de lavar bien el recipiente para yogur con agua tibia y jabón, y secarlo antes de preparar el yogur.
- Se puede utilizar leche entera, descremada o parcialmente descremada.
- Asegúrese de que el yogur sea fresco y, por tanto, el fermento base esté activo.

Para preparar yogur casero

1. Leche	1000 ml
2. Yogur	100 ml

Programa 10. [Dough]

Nota

- No es posible establecer el peso de la pieza de pan y el color de la corteza para los programas siguientes.

Masa

Para mezclar ingredientes y amasar, sin cocción.

	1000 g
1. Agua	330 ml
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	2 cucharaditas
4. Azúcar	4 cucharadas
5. Harina para hacer pan	560 g
6. Levadura seca activa	2 cucharaditas

Programa 11.[Jam]

Mermelada

Para preparar mermelada

Nota

- Las frutillas se deben cortar en trozos pequeños primero.

1. Frutillas 300 g

2. Azúcar 150 g

Programa 12.[Easter cake]

Pastel de pascua

Bueno para receta de pastel de pascua ruso.

Nota

- La ralladura del limón y las almendras se deben partir en trozos antes de usarlas.
- La manteca se debe partir en trozos pequeños.
- Las pasas se deben tener en vino de jerez durante aproximadamente 30 minutos.

1. Leche 120 ml

2. Azúcar 0,25 tazas

3. Sal 0,5 cucharaditas

4. Huevos 1

5. Yemas de huevo 2

6. Manteca 3 cucharadas

7. Ralladura de limón 1 cucharadita

8. Pasas 30 g

9. Grosellas 30 g

10. Almendras 30 g

11. Harina común 365 g

12. Vino de jerez 0,5 tazas

13. Levadura seca activa 4,5 cucharaditas

2 Tiempo total del programa

Nota

- La duración de la función de conservación del calor para los programas (1 a 9) es de 60 minutos.

Nombre del programa	Peso de la pieza de pan de 750 g		
	Luz	Medio	Oscuro
1. Pan blanco	3:55	3:55	4:10
2. Pan blanco rápido	2:45	2:45	2:55
4. Francés	3:45	3:50	3:55
5. Dulce	3:22	3:22	3:26
7. Sin gluten	-	2:49	-
8. Integral	3:50	3:55	4:05
9. Integral rápido (solo HD9015)	2:39	2:44	2:49

Nombre del programa	Peso de la pieza de pan de 1000 g		
	Luz	Medio	Oscuro
1. Pan blanco	4:00	4:00	4:15
2. Pan blanco rápido	2:50	2:50	3:00
4. Francés	3:50	3:55	4:00
5. Dulce	3:23	3:25	3:29
7. Sin gluten	-	2:59	-
8. Integral	3:55	4:00	4:10
9. Integral rápido (solo HD9015)	2:44	2:49	2:54

Nota

- No es posible cambiar el peso de la pieza de pan y el color de la corteza para los programas siguientes.

Nombre del programa	Medio	Conservación del calor (minutos)
3. Pan de centeno ligero	4:00	60
6. Súper rápido	0:58	60
9. Yogur (HD9016)	8:00	
10. Masa	1:30	
11. Mermelada	1:15	
12. Pastel de pascua	2:00	60

1 Recept

Opmerking

- Gebruik geen grotere hoeveelheden ingrediënten dan in het recept wordt vermeld. Dit zou de broodbakmachine kunnen beschadigen.
- Schraap zo nodig de zijkanten van de broodpan met een spatel af om mengsel dat aan de zijkanten kleeft weer terug te doen bij de rest van het mengsel.
- Voeg niet meer dan 560 g meel en 3, 4 en 5 theelepels gist toe voor respectievelijk algemene broodprogramma's en de programma's voor supersnelle broden en paasbroden.
- Voeg ook bij het programma voor zelfgemaakte baksels niet meer dan 560 g meel en 3 theelepels gist toe.
- Gebruik altijd actieve droge gist met deze broodbakmachine.

Tip

- Meet ingrediënten altijd nauwkeurig af.
- Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn, tenzij in het recept iets anders wordt vermeld.
- Doe ingrediënten in de broodpan in de volgorde waarin ze in het recept worden genoemd.
- Voeg vloeibare ingrediënten altijd als eerste toe en voeg daarna pas de droge ingrediënten toe.
- De gist moet droog zijn, en gescheiden worden gehouden van de andere ingrediënten wanneer deze aan de broodpan wordt toegevoegd. Laat de gist niet in aanraking komen met het zout.
- Snij boter of andere harde vetsoorten in kleine stukjes voordat u deze in de broodpan doet. Hierdoor kan het deeg gemakkelijker worden vermengd.

Programma 1. [White]

Witbrood

Geschikt voor witbrood

	750 g	1000 g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Olie	1,5 eetlepel	2 eetlepels
3. Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
4. Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels
5. Broodmeel	455 g	560 g
6. Actieve droge gist	1 theelepel	1 theelepel

Programma 2. [White bread rapid]

Witbrood snel

Het brood zal sneller klaar zijn dan met het witbroodprogramma, maar kan kleiner en dichter zijn.

	750 g	1000 g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Olie	1,5 eetlepel	2 eetlepels
3. Zout	1 theelepel	1,5 theelepel
4. Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels
5. Broodmeel	455 g	560 g
6. Actieve droge gist	1,6 theelepel	1,6 theelepel

Programma 3. [Light rye bread]

Licht roggebrood

Een mengsel van brood- en roggemeel kan worden gebruikt

Opmerking

- Karwijzaden moeten in stukjes worden gebroken.

	1000 g
1. Water	240 ml (30~40 °C)
2. Olie	2 eetlepels
3. Zout	0,5 theelepel
4. Suiker	2 eetlepels
5. Karwijzaad	1 eetlepel
6. Cacao poeder	2 eetlepels
7. Roggebroodmeel	140 g
8. Broodmeel	280 g
9. Actieve droge gist	1,5 theelepel

Programma 4. [French]

Stokbrood

Het brood zal een knapperigere korst en een lichtere textuur hebben

	750 g	1000 g
1. Water	270 ml	350 ml
2. Olie	1,5 eetlepel	2 eetlepels
3. Zout	1,5 theelepel	2 theelepels
4. Broodmeel	450 g	560 g
5. Actieve droge gist	1,3 theelepel	1,3 theelepel

Programma 5. [Sweet]

Zoet brood

Het brood zal knapperig en zoet zijn.

	750 g	1000 g
1. Water	240 ml	300 ml
2. Olie	2 eetlepels	3 eetlepels
3. Zout	1 theelepel	1 theelepel
4. Suiker	4 eetlepels	4 eetlepels
5. Broodmeel	400 g	500 g
6. Actieve droge gist	1,3 theelepel	1,3 theelepel

Programma 6. [Super rapid]

Supersnel

Zelfs sneller dan witbrood en witbrood snel, maar het brood zal mogelijk een minder donkere kleur hebben

	1000 g
1. Water	310 ml (40~50 °C)
2. Olie	2 eetlepels
3. Zout	1 theelepel
4. Suiker	2 eetlepels
5. Broodmeel	560 g
6. Actieve droge gist	4 theelepels

Programma 7. [Gluten free]

Glutenvrij brood

Geschikt voor glutenvrije ingrediënten die langer moeten bakken

	1000 g
1. Olie	5 eetlepels
2. Melk	300 ml
3. Azijn	1,5 eetlepel
4. Eieren	3
5. Zout	1,5 theelepel
6. Suiker	2 eetlepels
7. Glutenvrij broodmeel	500 g
8. Actieve droge gist	2 theelepels

Programma 8. [Whole wheat]

Volkorenbrood

Voorverwarmingstijd is nodig, zodat de graankorrels water kunnen opnemen en kunnen uitzetten.

	750 g	1000 g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Olie	1 eetlepel	2 eetlepels
3. Zout	1 theelepels	2 theelepels
4. Suiker	2 eetlepels	2 eetlepels
5. Volkorenbroodmeel	450 g	560 g
6. Actieve droge gist	2 theelepels	2 theelepels

Programma 9. [Whole wheat rapid] (alleen HD9015)

Volkoren snel

Het brood zal sneller klaar zijn dan met het programma voor volkorenbrood, maar kan kleiner en dichter zijn.

	750 g	1000 g
1. Water	280 ml	350 ml
2. Olie	1 eetlepel	2 eetlepels
3. Zout	1 theelepels	2 theelepels
4. Suiker	2 eetlepels	2 eetlepels
5. Volkorenbroodmeel	450 g	560 g
6. Actieve droge gist	2 theelepels	2 theelepels

Programma 9. [Yoghurt] (alleen HD9016)

Yoghurt

Opmerking

- Zorg er, voordat u yoghurt gaat maken, voor dat de yoghurthouder grondig is afgewassen met warm water en afwasmiddel, en droog is.
- U kunt volle melk, halfvolle melk of magere melk gebruiken.
- De gebruikte yoghurt moet vers zijn, zodat de yoghurtcultuur nog actief is.

Voor het maken van yoghurt

1. Melk	1000 ml
2. Yoghurt	100 ml

Programma 10. [Dough]

Opmerking

- Het gewicht van het brood of de korstkleur kan voor de onderstaande programma's niet worden ingesteld.

Deeg

Voor het mengen van ingrediënten en kneden van deeg, niet voor bakken

	1000 g
1. Water	330 ml
2. Olie	2 eetlepels
3. Zout	2 theelepels
4. Suiker	4 eetlepels
5. Broodmeel	560 g
6. Actieve droge gist	2 theelepels

Programma 11. [Jam]

Jam

Voor het maken van jam

Opmerking

- Aardbeien moeten eerst in kleine stukken worden gesneden.

1. Aardbei 300 g

2. Suiker 150 g

Programma 12. [Easter cake]

Paasbrood

Goed voor Russische paasbroden

Opmerking

- Citroenschil en amandelen moeten voor het gebruik in stukjes worden gebroken.
- Boter moet in kleine stukken worden gesneden.
- Rozijnen moeten ongeveer 30 minuten wellen in sherry.

1. Melk	120 ml
2. Suiker	0,25 kop
3. Zout	0,5 theelepel
4. Eieren	1
5. Eierdooiers	2
6. Boter	3 eetlepels
7. Citroenschil	1 theelepel
8. Rozijnen	30 g
9. Bessen	30 g
10. Amandelen	30 g
11. Patentbloem	365 g
12. Sherry	0,5 kop
13. Actieve droge gist	4,5 theelepel

2 Totale programmatijd

Opmerking

- De warmhoudduur voor programma's (1 t/m 9) is 60 minuten.

Programmanaam	Broodgewicht van 750 g		
	Licht	Gemiddeld	Donker
1. Witbrood	3:55	3:55	4:10
2. Witbrood snel	2:45	2:45	2:55
4. Stokbrood	3:45	3:50	3:55
5. Zoet	3:22	3:22	3:26
7. Glutenvrij	-	2:49	-
8. Volkorenbrood	3:50	3:55	4:05
9. Volkoren snel (HD9015)	2:39	2:44	2:49

Programmanaam	Broodgewicht van 1000 g		
	Licht	Gemiddeld	Donker
1. Witbrood	4:00	4:00	4:15
2. Witbrood snel	2:50	2:50	3:00
4. Stokbrood	3:50	3:55	4:00
5. Zoet	3:23	3:25	3:29
7. Glutenvrij	-	2:59	-
8. Volkorenbrood	3:55	4:00	4:10
9. Volkoren snel (HD9015)	2:44	2:49	2:54

Opmerking

- Het gewicht van het brood en de korstkleur kunnen voor de onderstaande programma's niet worden veranderd.

Programmanaam	Gemiddeld	Warm houden (minuten)
3. Licht roggebrood	4:00	60
6. Supersnel	0:58	60
9. Yoghurt (HD9016)	8:00	
10. Deeg	1:30	
11. Jam	1:15	
12. Paasbrood	2:00	60

1 Przepis

Uwaga

- Nie dodawaj większej ilości składników niż wymieniona w przepisie, ponieważ może to uszkodzić wpiekacz.
- W razie potrzeby użyj łopatki, aby zeszkrobać ze ścianek formy przylegającą mieszaninę.
- Maksymalna ilość składników to 560 g mąki i odpowiednio: 3 łyżeczki drożdży w przypadku ogólnych programów do wypieku chleba, 4 łyżeczki drożdży w przypadku programów do superszybkiego wypieku chleba i 5 łyżeczek drożdży w przypadku programu do wypieku chleba wielkanocnego.
- W przypadku programu do wypieku chleba domowego maksymalna ilość składników to 560 g mąki i 3 łyżeczki drożdży.
- W tym wpiekaczu zawsze używaj aktywnych suszonych drożdży.

Wskazówka

- Zawsze dokładnie odmierzaj składniki.
- Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej, chyba że przepis sugeruje inaczej.
- Umieść składniki w formie do chleba w kolejności wymienionej w przepisie.
- Zawsze najpierw wlewaj płynne składniki, a następnie dodawaj składniki suche.
- Drożdże powinny być suche i oddzielone od innych składników przed dodaniem ich do formy do chleba. Nie dopuść do tego, aby drożdże dotknęły soli.
- Masło i inne tłuszcze należy pokroić na małe kawałki przed włożeniem do formy do chleba. To ułatwi ich wymieszanie.

Program 1. [White]

Biały chleb

Odpowiedni do pieczenia białego chleba

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 łyżki	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
4. Cukier	1,5 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb	455 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	1 łyżeczka	1 łyżeczka

Program 2. [White bread rapid]

Wypiekany szybko biały chleb

Chleb będzie gotowy szybciej niż w przypadku programu do wypieku białego chleba, ale może być mniejszy i bardziej zbity.

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 łyżki	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1,5 łyżeczki
4. Cukier	1,5 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb	455 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	1,6 łyżeczki	1,6 łyżeczki

Program 3. [Light rye bread]

Lekki chleb żytni

Do przygotowania tego chleba można użyć mieszanki mąki na chleb i mąki żytniej.

Uwaga

- Nasiona kminku muszą być rozdrobnione na małe kawałeczki.

	1000 g
1. Woda	240 ml (30–40°C)
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	0,5 łyżeczki
4. Cukier	2 łyżki
5. Nasiona kminku	1 łyżka
6. Kakao w proszku	2 łyżki
7. Mąka na chleb żytni	140 g
8. Mąka na chleb	280 g
9. Aktywne suszone drożdże	1,5 łyżeczki

Program 4. [French]

Chleb francuski

Chleb będzie miał bardziej chrupiącą skórkę i lżejszą strukturę.

	750 g	1000 g
1. Woda	270 ml	350 ml
2. Olej	1,5 łyżki	2 łyżki
3. Sól	1,5 łyżeczki	2 łyżeczki
4. Mąka na chleb	450 g	560 g
5. Aktywne suszone drożdże	1,3 łyżeczki	1,3 łyżeczki

Program 5. [Sweet]

Słodki chleb

Chleb będzie chrupiący i słodki.

	750 g	1000 g
1. Woda	240 ml	300 ml
2. Olej	2 łyżki	3 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	1 łyżeczka
4. Cukier	4 łyżki	4 łyżki
5. Mąka na chleb	400 g	500 g
6. Aktywne suszone drożdże	1,3 łyżeczki	1,3 łyżeczki

Program 6. [Super rapid]

Superszybki

Program szybszy od programów do zwykłego i szybkiego wypieku białego chleba. Chleb upieczony przy użyciu tego programu może nie nabrać ciemnego koloru.

	1000 g
1. Woda	310 ml (40–50°C)
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka
4. Cukier	2 łyżki
5. Mąka na chleb	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	4 łyżeczki

Program 7. [Gluten free]

Chleb bezglutenowy

Odpowiedni do pieczenia chleba ze składników niezawierających glutenu. Zakłada dłuższy czas pieczenia.

	1000 g
1. Olej	5 łyżek
2. Mleko	300 ml
3. Ocet	1,5 łyżki
4. Jajka	3
5. Sól	1,5 łyżeczki
6. Cukier	2 łyżki
7. Bezglutenowa mąka na chleb	500 g
8. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki

Program 8. [Whole wheat]

Razowy

Obejmuje czas wstępnego nagrzewania potrzebny do tego, aby ziarna wchłonęły wodę i napęczniały.

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 łyżka	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki
4. Cukier	2 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb razowy	450 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Program 9. [Whole wheat rapid] (tylko model HD9015)

Wypiekany szybko chleb razowy

Chleb będzie gotowy szybciej niż w przypadku programu do wypieku chleba razowego, ale może być mniejszy i bardziej zbity.

	750 g	1000 g
1. Woda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 łyżka	2 łyżki
3. Sól	1 łyżeczka	2 łyżeczki
4. Cukier	2 łyżki	2 łyżki
5. Mąka na chleb razowy	450 g	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki	2 łyżeczki

Program 9. [Yoghurt] (tylko model HD9016)

Jogurt

Uwaga

- Przed przygotowaniem jogurtu pojemnik na jogurt musi zostać dokładnie umyty w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła i wysuszony.
- Można użyć mleka pełnotłustego, odtłuszczonego lub z zawartością tłuszczu 2%.
- Upewnij się, że jogurt jest świeży, co oznacza, że kultury bakterii są aktywne.

Program do przygotowywania domowego jogurtu.

1. Mleko	1000 ml
2. Jogurt	100 ml

Program 10. [Dough]

Uwaga

- Dla poniższych programów nie można ustawić wagi bochenka ani koloru skórki.

Ciasto

Program do mieszania składników i wyrabiania ciasta. Nie służy do pieczenia.

	1000 g
1. Woda	330 ml
2. Olej	2 łyżki
3. Sól	2 łyżeczki
4. Cukier	4 łyżki
5. Mąka na chleb	560 g
6. Aktywne suszone drożdże	2 łyżeczki

Program 11. [Jam]

Dżem

Program do robienia dżemu.

Uwaga

- Truskawki należy pokroić na małe kawałki.

1. Truskawki	300 g
2. Cukier	150 g

Program 12. [Easter cake]

Chleb wielkanocny

Program do pieczenia rosyjskiego chleba wielkanocnego.

Uwaga

- Przed dodaniem do ciasta skórki z cytryny i migdałów należy je rozdrobnić na małe kawałeczki.
- Masło należy pokroić na małe kawałki.
- Rodzynki należy wcześniej zanurzyć w sherry na około 30 minut.

1. Mleko	120 ml
2. Cukier	0,25 filiżanki
3. Sól	0,5 łyżeczki
4. Jajka	1
5. Żółtka	2
6. Masło	3 łyżki
7. Starta skórka z cytryny	1 łyżeczka
8. Rodzynki	30 g
9. Porzeczki	30 g
10. Migdały	30 g
11. Mąka uniwersalna	365 g
12. Sherry	0,5 filiżanki
13. Aktywne suszone drożdże	4,5 łyżeczki

2 Całkowity czas programu

Uwaga

- Czas trwania etapu utrzymywania ciepła dla programów od 1 do 9 wynosi 60 minut.

Nazwa programu	Bochenek chleba o wadze 750 g		
	Jasny	Średni	Ciemny
1. Biały chleb	3:55	3:55	4:10
2. Wypiekany szybko biały chleb	2:45	2:45	2:55
4. Francuski	3:45	3:50	3:55
5. Słodki	3:22	3:22	3:26
7. Bezglutenowy	-	2:49	-
8. Razowy	3:50	3:55	4:05
9. Wypiekany szybko chleb razowy (model HD9015)	2:39	2:44	2:49

Nazwa programu	Bochenek chleba o wadze 1000 g		
	Jasny	Średni	Ciemny
1. Biały chleb	4:00	4:00	4:15
2. Wypiekany szybko biały chleb	2:50	2:50	3:00
4. Francuski	3:50	3:55	4:00
5. Słodki	3:23	3:25	3:29
7. Bezglutenowy	-	2:59	-
8. Razowy	3:55	4:00	4:10
9. Wypiekany szybko chleb razowy (model HD9015)	2:44	2:49	2:54

Uwaga

- Dla poniższych programów nie można ustawić wagi bochenka ani koloru skórki.

Nazwa programu	Średni	Utrzymywanie ciepła (min)
3. Lekki chleb żytni	4:00	60
6. Superszybki	0:58	60
9. Jogurt (model HD9016)	8:00	
10. Ciasto	1:30	
11. Dżem	1:15	
12. Chleb wielkanocny	2:00	60



Specifications are subject to change without notice
© 2013 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

HD9015_9016_ROW_Recipe_V1.0



3140 035 33391