

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



HD9015  
HD9016



---

EN	Breadmaker Recipe	1
繁體中文	麵包機食譜	6

---

**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.[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

### Cake

Good for making pound cake or butter cake

1. Eggs 3

2. Butter 150 g

3. Sugar 150 g

4. All purpose flour 150 g

5. Baking powder 3 g

## 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. Cake	2:00	60

# 1 食譜

## 提示

- 請按照食譜中說明的份量製作，否則可能損壞您的麵包機。
- 必要時，請使用抹刀刮抹麵包盤四邊，刮下沾在盤壁上的麵糊。
- 放入的麵粉量不可超過 560 克，一般烘烤麵包不可超過 3 茶匙酵母，快速烘烤麵包不可超過 4 茶匙酵母，烘烤復活節蛋糕不可超過 5 茶匙酵母。
- 自製糕點時，放入的麵粉量不可超過 560 克及 3 茶匙酵母。
- 使用麵包機時務必使用活性乾酵母。

## \* 貼士 / 貼心小叮嚀

- 務必精準測量食材份量。
- 所有食材都應以室溫存放，除非食譜另有說明。
- 請按照食譜上所列順序，將食材放入麵包盤中。
- 務必先加入液體材料，再加入乾材料。
- 在麵包盤中放入酵母前，酵母應為乾燥，且與其他食材分開放置。請勿讓酵母接觸鹽。
- 牛油和其他油脂應於放入麵包盤內前切成小塊，以便攪拌混合。

## 程序 1.[White]

### 白麵包

適合烘烤白麵包

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	1.5 茶匙
4. 砂糖	1.5 湯匙	2 湯匙
5. 麵包麵粉	455 克	560 克
6. 活性乾酵母	1 茶匙	1 茶匙

## 程序 2.[White bread rapid]

### 快速白麵包

這種烘烤程序的速度比白麵包程序快，但份量可能較小，麵包也較密實。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	1.5 茶匙
4. 砂糖	1.5 湯匙	2 湯匙
5. 麵包麵粉	455 克	560 克
6. 活性乾酵母	1.6 茶匙	1.6 茶匙

## 程序 3.[Light rye bread]

### 輕麥麵包

麵粉和麥粉可混合使用

## 提示

- 香菜籽必須敲碎。

	1000 克
1. 水	240 毫升 (30~40° C)
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	0.5 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙
5. 香菜籽	1 湯匙
6. 可可粉	2 湯匙
7. 麥粉	140 克
8. 麵包麵粉	280 克
9. 活性乾酵母	1.5 茶匙



## 程序 4.[French]

### 法國麵包

這種麵包的麵包皮會較為酥脆，質地較輕。

	750 克	1000 克
1. 水	270 毫升	350 毫升
2. 油	1.5 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1.5 茶匙	2 茶匙
4. 麵包麵粉	450 克	560 克
5. 活性乾酵母	1.3 茶匙	1.3 茶匙

## 程序 5.[Sweet]

### 甜味麵包

這種麵包口感酥脆且甜。

	750 克	1000 克
1. 水	240 毫升	300 毫升
2. 油	2 湯匙	3 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	1 茶匙
4. 砂糖	4 湯匙	4 湯匙
5. 麵包麵粉	400 克	500 克
6. 活性乾酵母	1.3 茶匙	1.3 茶匙

## 程序 6.[Super rapid]

### 超快速麵包

這種烘烤程序的速度比白麵包和快速白麵包快，但麵包的色澤較淡

	1000 克
1. 水	310 毫升 (40~50° C)
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙

4. 砂糖	2 湯匙
5. 麵包麵粉	560 克
6. 活性乾酵母	4 茶匙

## 程序 7.[Gluten free]

### 無麥麩麵包

適合使用無麥麩食材，但烘烤時間較久

	1000 克
1. 油	5 湯匙
2. 牛奶	300 毫升
3. 醋	1.5 湯匙
4. 蛋	3
5. 鹽	1.5 茶匙
6. 砂糖	2 湯匙
7. 無麥麩麵粉	500 克
8. 活性乾酵母	2 茶匙

## 程序 8. [Whole wheat]

### 全麥麵包

這種烘烤程序有預熱時間，讓穀粒有時間可吸收水份並膨脹。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	2 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙	2 湯匙
5. 全麥麵粉	450 克	560 克
6. 活性乾酵母	2 茶匙	2 茶匙

## 程序 9. [Whole wheat rapid] (僅限 HD9015)

### 快速全麥麵包

這種烘烤程序的速度比全麥麵包程序快，但份量可能較小，麵包也較密實。

	750 克	1000 克
1. 水	280 毫升	350 毫升
2. 油	1 湯匙	2 湯匙
3. 鹽	1 茶匙	2 茶匙
4. 砂糖	2 湯匙	2 湯匙
5. 全麥麵粉	450 克	560 克
6. 活性乾酵母	2 茶匙	2 茶匙

## 程序 9. [Yoghurt] (僅限 HD9016)

### 乳酪 / 優格

#### 提示

- 確保用暖水及肥皂徹底清洗乳酪 / 優格容器，風乾後才製作乳酪 / 優格。
- 可使用全脂奶、脫脂奶或 2% 牛奶。
- 確保乳酪 / 優格新鮮、發酵劑運作正常。

### 自製乳酪 / 優格

1. 牛奶	1000 毫升
2. 乳酪 / 優格	100 毫升

## 程序 10. [Dough]

#### 提示

- 使用以下程序時，不可設定麵包重量或麵包皮顏色。

## 生麵團

此程序為混合食材和揉生麵團，非烘烤

	1000 克
1. 水	330 毫升
2. 油	2 湯匙
3. 鹽	2 茶匙
4. 砂糖	4 湯匙
5. 麵包麵粉	560 克
6. 活性乾酵母	2 茶匙

## 程式 11. [Jam]

### 果醬

### 製作果醬

#### 提示

- 士多啤梨 / 草莓必須先切成小塊。

1. 士多啤梨 / 草莓	300 克
2. 砂糖	150 克

## 程序 12. [Cake]

### 復活節蛋糕

適合用於製作俄羅斯復活節蛋糕的程序

#### 提示

- 檸檬皮和杏仁必須切碎才能使用。
- 牛油必須先切為小塊。
- 葡萄乾應先泡在雪莉酒中 30 分鐘左右。

1. 牛奶	120 毫升
2. 砂糖	0.25 量杯
3. 鹽	0.5 茶匙
4. 蛋	1
5. 蛋黃	2
6. 牛油	3 湯匙
7. 檸檬皮	1 茶匙
8. 葡萄乾	30 克
9. 加侖子	30 克
10. 杏仁	30 克
11. 中筋麵粉	365 克
12. 雪莉酒	0.5 量杯
13. 活性乾酵母	4.5 茶匙

#### 蛋糕

適合製作雪藏蛋糕或牛油蛋糕

1. 蛋	3
2. 牛油	150 克
3. 砂糖	150 克
4. 中筋麵粉	150 克
5. 發粉	3 克

## 2 總時間

### ≡ 提示

- 程序 (1 至 9) 的保溫時間為 60 分鐘。

程序名稱	麵包重量 750 克		
	淡色	中型	暗色
1. 白麵包	3:55	3:55	4:10

2. 快速白麵包	2:45	2:45	2:55
4. 法國麵包	3:45	3:50	3:55
5. 甜味麵包	3:22	3:22	3:26
7. 無麥麩麵包	-	2:49	-
8. 全麥麵包	3:50	3:55	4:05
9. 快速全麥麵包 (僅限 HD9015)	2:39	2:44	2:49

程序名稱	麵包重量 1000 克		
	淡色	中型	暗色
1. 白麵包	4:00	4:00	4:15
2. 快速白麵包	2:50	2:50	3:00
4. 法國麵包	3:50	3:55	4:00
5. 甜味麵包	3:23	3:25	3:29
7. 無麥麩麵包	-	2:59	-
8. 全麥麵包	3:55	4:00	4:10
9. 快速全麥麵包 (僅限 HD9015)	2:44	2:49	2:54

### ≡ 提示

- 使用下方程序時無法變更麵包重量和麵包皮顏色。

程序名稱	中型	保溫 (分鐘)
3. 輕麥麵包	4:00	60
6. 超快速麵包	0:58	60
9. 乳酪 / 優格 (HD9016)	8:00	
10. 生麵團	1:30	
11. 果醬	1:15	
12. 蛋糕	2:00	60



Specifications are subject to change without notice  
© 2014 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

HD9015\_9016\_HK\_Recipe\_UM\_V3.0



4240 003 00323