

Zaregistrujte výrobek a hledejte podporu na stránkách
www.philips.com/welcome



HD9045
HD9046



CZ Recepty pro domácí pekárnou

PHILIPS

1 Recept



Poznámka

- Nepřidávejte větší množství přísad, než je uvedeno v receptu, mohlo by dojít k poškození domácí pekárny.
- Pokud je to nutné, použijte k očištění stěn pečicí nádoby stěrku, abyste směs přilepenou ke stěně vrátili zpět do smíchané hmoty.
- U obecných programů na pečení chleba, superychlé pečení a pečení mazanců nepoužívejte více než 560 g mouky a 3 lžičky, 4 lžičky nebo 5 lžiček droždí.
- U programu pro domácí chléb rovněž nepoužívejte více než 560 g mouky a 3 lžičky droždí.
- V domácí pekárně vždy používejte aktivní suché droždí.



Tip

- Přísady vždy odměřujte přesně.
- Všechny přísady by měly mít pokojovou teplotu, pokud v receptu není uvedeno jinak.
- Vložte přísady do pečicí nádoby v pořadí uvedeném v receptu.
- Vždy nejprve přidejte tekutou přísadu a poté suché přísady.
- Droždí by při přidání do pečicí nádoby mělo být suché a oddělené od ostatních přísad. Zabraňte styku droždí se solí.
- Máslo a jiné tuky před vložením do pečicí nádoby nakrájejte na malé kousky, aby se lépe promíchaly.

Program 1. [White]

Bílý chléb

Vhodné pro bílý chléb

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
4. Cukr	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	455 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	1 lžička	1 lžička

Rozmarýnový chléb s brusinkami a vlaškými ořechy

	1000 g
1. Voda	300 ml
2. Slunečnicový olej	2 polévkové lžíce
3. Med	2 polévkové lžíce
4. Sůl	1,5 lžičky
5. Celozrná chlebová mouka	250 g
6. Bílá chlebová mouka	250 g
7. Aktivní suché droždí	2 lžičky
8. Snítka rozmarýnu	5 g
9. Sušené brusinky	75 g
10. Vlašské ořechy	75 g

Program 2. [White bread rapid]

Rychlý bílý chléb

Chléb bude připraven rychleji než u programu pro bílý chléb, ale může být menší a tužší.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	1,5 lžičky
4. Cukr	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	455 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	1,6 lžičky	1,6 lžičky

Program 3. [Light rye bread]

Světlý žitný chléb

Lze použít směs chlebové a žitné mouky



Poznámka

- Celý kmín je třeba rozlámat na kousky.

	1000 g
1. Voda	240 ml (30~40 °C)
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1,5 lžičky
4. Cukr	2 polévkové lžíce
5. Kmín	1 polévková lžíce
6. Kakaový prášek	2 polévkové lžíce
7. Žitná chlebová mouka	140 g
8. Chlebová mouka	280 g
9. Aktivní suché droždí	1,5 lžičky

Program 4. [French]

Francouzský chléb

Chléb bude mít křupavější kůrku a světlejší strukturu

	750 g	1000 g
1. Voda	270 ml	350 ml
2. Olej	1,5 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1,5 lžičky	2 lžičky
4. Chlebová mouka	450 g	560 g
5. Aktivní suché droždí	1,3 lžičky	1,3 lžičky

Program 5. [Sweet]

Sladký chléb

Chléb bude křupavý a sladký.

	750 g	1000 g
1. Voda	240 ml	300 ml
2. Olej	2 polévkové lžíce	3 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	1 lžička
4. Cukr	4 polévkové lžíce	5 polévkových lžic
5. Chlebová mouka	400 g	500 g
6. Aktivní suché droždí	1,3 lžičky	1,3 lžičky

Program 6. [Super rapid]

Superrychlé pečení

Ještě rychlejší než programy pro bílý chléb a rychlý bílý chléb, ale chléb nemusí mít tak tmavou barvu.

	1000 g
1. Voda	310 ml (40~50°C)
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička
4. Cukr	2 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	560 g
6. Aktivní suché droždí	4 lžičky

Program 7. [Gluten free]

Bezlepkový chléb

Vhodný pro bezlepkové přísady, s delší dobou přípravy.

	1000 g
1. Olej	5 polévkových lžic
2. Mléko	300 ml
3. Ocet	1,5 polévkové lžíce
4. Vejce	3
5. Sůl	1,5 lžičky
6. Cukr	2 polévkové lžíce
7. Bezlepková chlebová mouka	500 g
8. Aktivní suché droždí	2 lžičky

Program 8. [Whole wheat]

Celozrnný pšeničný chléb

Program obsahuje předehtátí, které umožní zrnům nasát vodu a nabobtnat.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	2 lžičky
4. Cukr	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Celozrnná pšeničná chlebová mouka	450 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	2 lžičky	2 lžičky

Celozrnný pšeničný chléb se semínky

	750 g
1. Voda	280 ml
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička
4. Med	2 polévkové lžíce
5. Celozrnná pšeničná chlebová mouka	450 g
6. Aktivní suché droždí	1 lžička
7. Dýňová semínka	20 g
8. Slunečnicová semínka	20 g
9. Sezamová semínka	20 g

Program 9. [Whole wheat rapid] (pouze model HD9045)

Rychlý celozrnný pšeničný chléb

Chléb bude připraven rychleji než u programu pro celozrnný pšeničný chléb, ale může být menší a tužší.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Olej	1 polévková lžíce	2 polévkové lžíce
3. Sůl	1 lžička	2 lžičky
4. Cukr	2 polévkové lžíce	2 polévkové lžíce
5. Celozrnná pšeničná chlebová mouka	450 g	560 g
6. Aktivní suché droždí	2 lžičky	2 lžičky

Program 9. [Yoghurt] (pouze model HD9046)

Jogurt



Poznámka

- Před výrobou jogurtu se ujistěte, že nádoba na jogurt je důkladně omytá teplou mýdlovou vodou a osušená.
- Lze použít plnotučné mléko, odstředěné mléko nebo mléko s 2% obsahem tuku.
- Ujistěte se, že jogurt je čerstvý, aby byla jogurtová kultura aktivní.

Pro výrobu domácího jogurtu

1. Mléko	1000 ml
2. Jogurt	100 ml

Program 10. [Dough]



Poznámka

- U níže uvedených programů nelze nastavit hmotnost bochníku ani barvu kůrky.

Těsto

Pro míchání přísad a hnětení těsta, bez pečení

	1000 g
1. Voda	330 ml
2. Olej	2 polévkové lžíce
3. Sůl	2 lžičky
4. Cukr	4 polévkové lžíce
5. Chlebová mouka	560 g
6. Aktivní suché droždí	2 lžičky

Program 11. [Pasta dough]

Těsto na těstoviny

Pro míchání a hnětení přísad pro těsto na těstoviny

1. Olej	2 polévkové lžíce
2. Velká vejce	3
3. Sůl	1/2 lžičky
4. Hrubá mouka	300 g

Program 12. [Cake]

Mazanec

Vhodné pro recept na ruský mazanec.



Poznámka

- Citronovou kůru a mandle je před použitím třeba nakrájet/rozlámat na kousky.
- Máslo nakrájejte na malé kousky.
- Rozinky namočte asi na 30 minut do sherry.

1. Mléko	120 ml
2. Cukr	1/4 šálku
3. Sůl	1/2 lžičky
4. Vejce	1
5. Vaječné žloutky	2
6. Máslo	3 polévkové lžíce
7. Citronová kůra	1 lžička
8. Rozinky	30 g
9. Rybíz	30 g
10. Mandle	30 g
11. Polohrubá mouka	365 g
12. Sherry	1/2 šálku
13. Aktivní suché droždí	4,5 lžičky

[Cake]

Vhodné pro přípravu piškotového a máslového těsta

1. Vejce	3
2. Máslo	150 g
3. Cukr	150 g
4. Polohrubá mouka	150 g
5. Prášek do pečiva	3 g

Program 13. [Jam]

Džem

Pro výrobu džemu



Poznámka

- Jahody nejprve nakrájejte na malé kousky.

1. Jahody	300 g
2. Cukr	150 g

Program 14. [Home made]

Domácí chléb

Můžete upravit délku každého kroku výroby.

- Po zapnutí pekárny stiskněte 13krát tlačítko (menu) a vyberte program pro domácí chléb.
 - Zobrazí se číslo programu '14' a doba zpracování.
- Stiskněte tlačítko (Cycle).
 - Na stavovém displeji zabliká nápis 'KNEAD1'.
- Stiskem tlačítka (časovač) nastavte délku 1. hnětení.



Poznámka

- Pokud tlačítko podržíte, čas se zvyšuje nebo snižuje rychleji.

- Potvrďte opětovným stiskem tlačítka (Cycle).
- Podle výše uvedeného postupu nastavte dobu zbývajících kroků zpracování.
- Po dokončení nastavení ukončete stiskem tlačítka (Cycle).
- Jakmile budete připraveni na výrobu chleba, znovu stiskněte tlačítko (start/stop).

Doby jednotlivých kroků jsou uvedeny v následující tabulce.

Krok	Doba (v minutách)
[KNEAD1] (Hnětení 1)	8~16
[RISE1] (Kynutí 1)	20~60
[KNEAD2] (Hnětení 2)	10~25
[RISE2] (Kynutí 2)	5~120
[RISE3] (Kynutí 3)	0~120
[BAKE] (Pečení)	20~78
[KEEP WARM] (udržování teploty)	0~60

2 Celková délka programu



Poznámka

- Délka kroku udržování teploty pro programy 1 až 9 je 60 minut.

Název programu	Hmotnost bochníku 750 g		
	Světlejší	Střední	Tmavší
1. White bread (Bílý chléb)	3:55	3:55	4:10
2. White bread rapid (Rychlý bílý chléb)	2:45	2:45	2:55
3. French (Francouzský chléb)	3:45	3:50	3:55
4. Sweet (Sladký chléb)	3:22	3:22	3:26
5. Gluten free (Bezlepkový chléb)	-	2:49	-
6. Whole wheat (Celozrnný pšeničný chléb)	3:50	3:55	4:05
7. Whole wheat rapid (Rychlý celozrnný pšeničný chléb)	2:39	2:44	2:49

Název programu	Hmotnost bochníku 1000 g		
	Světlejší	Střední	Tmavší
1. White bread (Bílý chléb)	4:00	4:00	4:15
2. White bread rapid (Rychlý bílý chléb)	2:50	2:50	3:00
3. French (Francouzský chléb)	3:50	3:55	4:00
4. Sweet (Sladký chléb)	3:23	3:25	3:29
5. Gluten free (Bezlepkový chléb)	-	2:59	-
6. Whole wheat (Celozrnný pšeničný chléb)	3:55	4:00	4:10
7. Whole wheat rapid (Rychlý celozrnný pšeničný chléb)	2:44	2:49	2:54



Poznámka

- U níže uvedených programů nelze změnit hmotnost bochníku ani barvu kůrky.

Název programu	Střední	Keep-warm (Udržování teploty) (v minutách)
3. Light rye bread (Světlý žitný chléb)	4:00	60
6. Super rapid (Superrychlé pečení)	0:58	60
9. Yoghurt (Jogurt) (HD9046)	8:00	
10. Dough (Těsto)	1:30	
11. Pasta dough (Těsto na těstoviny)	0:18	
12. Cake (Koláč)	2:00	60
13. Jam (Džem)	1:00	
14. Home made (Domácí chléb)	Podrobnosti viz kapitola 'Domácí chléb' v návodu k obsluze	60



Technické údaje mohou být změněny bez předchozího upozornění.

© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.

Všechna práva vyhrazena.



3140 035 32921