

Регистрирайте своя продукт и  
потърсете съдействие на [www.philips.bg](http://www.philips.bg)



HD9015  
HD9016



---

Рецепти за хлебопекарна

---

1

**PHILIPS**



# 1 Рецепти



## Забележки:

- Не добавяйте по-големи количества, отколкото са указани в рецептата, тъй като това може да повреди хлебопекарната.
- Ако е необходимо, използвайте шпатула, за да изстържете стените на формата за хляб, за да върнете полепналото обратно към сместа.
- Не слагайте повече от 560 г брашно и съответно мая не повече от 3 чаени лъжички за общите програми, 4 чаени лъжички за супер бързи хлебчета и 5 чаени лъжички за програмата за козунак за Великден.
- За програмата за домашен хляб не слагайте повече от 560 г брашно и 3 чаени лъжички мая.
- Винаги използвайте активна суха мая за тази хлебопекарна.



## Съвети:

- Винаги измервайте точно съставките.
- Всички съставки трябва да със стайна температура, освен ако рецептата не предвижда друго.
- Поставете съставките във формата в реда, в който са изброени в рецептата.
- Винаги добавяйте първо течната съставка и след това сухите съставки.
- Маята трябва да е суха и отделена от другите съставки, когато се прибавя във формата за хляб. Не позволявайте маята да докосва солта.
- Маслото и другите мазнини трябва да бъдат нарязани на малки парченца, преди да ги поставите във формата за хляб, за да подпомогнат смесването.

## Програма 1

### Бял хляб

Подходяща за бял хляб.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Мазнина	1.5 супени лъжици	2 супени лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка	1.5 чаени лъжички
4. Захар	1.5 супени лъжици	2 супени лъжици
5. Брашно за хляб	455 г	560 г
6. Активна суха мая	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка

## Програма 2

### Бърз бял хляб

Хлябът ще бъде готов по-бързо в сравнение с програмата за бял хляб, но може да бъде по-малък и по-плътен.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Мазнина	1.5 супени лъжици	2 супени лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка	1.5 чаени лъжички
4. Захар	1.5 супени лъжици	2 супени лъжици
5. Брашно за хляб	455 г	560 г
6. Активна суха мая	1.6 чаени лъжички	1.6 чаени лъжички

## Програма 3

### Лек ръжен хляб

Може да се използва смес от брашно за хляб и ръжено брашно.

 Забележка:

- Зърната от ким трябва да се счукат.

	1000 г
1. Вода	240 мл (30-40°C)
2. Мазнина	2 супени лъжици
3. Сол	0.5 супена лъжица
4. Захар	2 супени лъжици
5. Ким	1 супена лъжица
6. Какао	2 супени лъжици
7. Ръжено брашно	140 г
8. Брашно за хляб	280 г
9. Активна суха мая	1.5 чаени лъжички

## Програма 4

### Френски хляб

Хлябът ще бъде с по-хрупкава коричка и с по-лека текстура.

	750 г	1000 г
1. Вода	270 мл	350 мл
2. Мазнина	1.5 супени лъжици	2 супени лъжици
3. Сол	1.5 чаени лъжички	2 чаени лъжички
4. Брашно за хляб	450 г	560 г
5. Активна суха мая	1.3 чаени лъжички	1.3 чаени лъжички

## Програма 5

### Сладък хляб

Хлябът ще бъде хрупкав и сладък.

	750 г	1000 г
1. Вода	240 мл	300 мл
2. Мазнина	2 супени лъжици	3 супени лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка	1 чаена лъжичка
4. Захар	4 супени лъжици	4 супени лъжици
5. Брашно за хляб	400 г	500 г
6. Активна суха мая	1.3 чаени лъжички	1.3 чаени лъжички

## Програма 6

### Супер бърз хляб

Дори по-бърза от тези за бял хляб и за бърз бял хляб, но хлябът може да не добие достатъчно тъмен цвят.

	1000 г
1. Вода	310 мл (40-50°C)
2. Мазнина	2 супени лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка
4. Захар	2 супени лъжици
5. Брашно за хляб	560 г
6. Активна суха мая	4 чаени лъжички

## Програма 7

### Безглутенов хляб

Подходяща за безглутеново брашно, което удължава времето за изпичане.

	1000 г
1. Мазнина	5 супени лъжици
2. Мляко	300 мл
3. Оцет	1.5 супени лъжици
4. Яйца	3
5. Сол	1.5 чаени лъжички
6. Захар	2 супени лъжици
7. Безглутеново брашно за хляб	500 г
8. Активна суха мая	2 чаени лъжички

## Програма 8

### Пълнозърнест хляб

Ще отнеме време за предварително нагряване, за да могат зърната да погълнат вода и да набъбнат.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Мазнина	1 супена лъжица	2 супени лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка	2 чаени лъжички
4. Захар	2 супени лъжици	2 супени лъжици
5. Пълнозърнесто брашно за хляб	450 г	560 г
6. Активна суха мая	2 чаени лъжички	2 чаени лъжички

## Програма 9 (само модел HD9015)

### Бърз пълнозърнест хляб

Хлябът ще бъде готов по-бързо от програмата за пълнозърнест хляб, но може да бъде по-малък и по-плътен.

	750 г	1000 г
1. Вода	280 мл	350 мл
2. Мазнина	1 супена лъжица	2 супени лъжици
3. Сол	1 чаена лъжичка	2 чаени лъжички
4. Захар	2 супени лъжици	2 супени лъжици
5. Пълнозърнесто брашно за хляб	450 г	560 г
6. Активна суха мая	2 чаени лъжички	2 чаени лъжички

## Програма 9 (само модел HD9016)

### Кисело мляко



#### Забележки:

- Преди да пригответе кисело мляко, уверете се, че контейнерът е добре измит с топла вода и сапун и е изсушен.
- Може да се използва пълномаслено, обезмаслено или 2% мляко.
- Уверете се, че киселото мляко е прясно, за да бъде активна закваската.

За приготвяне на домашно кисело мляко.

1. Мляко	1000 мл
2. Кисело мляко	100 мл

## Програма 10



Забележка:

- За програмите по-долу не може да се задава тегло на хляба и цвят на кората.

### Тесто

За смесване на съставките и месене на тестото, без печене.

1000 г

1. Вода	330 мл
2. Мазнина	2 супени лъжици
3. Сол	2 чаени лъжички
4. Захар	4 супени лъжици
5. Брашно за хляб	560 г
6. Активна суха мая	2 чаени лъжички

## Програма 11

### Конфитюр

За да пригответе конфитюр.



Забележка:

- Ягодите първо трябва да бъдат нарязани на малки парченца.

1. Ягоди	300 г
2. Захар	150 г

## Програма 12

### Великденски козунак

Рецепта, подходяща за руски великденски козунак.



Забележки:

- Преди употреба лимоновата кора и бадемите трябва да бъдат нарязани на парчета.
- Маслото трябва да се нареже на малки парченца.
- Стафидите трябва да са стояли във вино от вида „шери“ около 30 минути.

1. Мляко	120 мл
2. Захар	0.25 чаша
3. Сол	0.5 чаена лъжичка
4. Яйце	1
5. Жълтъци	2
6. Масло	3 супени лъжици
7. Лимонова кора	1 чаена лъжичка
8. Стафиди	30 г
9. Касис/френско грозде	30 г
10. Бадеми	30 г
11. Универсално брашно	365 г
12. Вино от вида „шери“	0.5 чаша
13. Активна суха мая	4.5 чаени лъжички

### Кейк

Подходяща за приготвяне на американски паунд-кейк или маслен кейк.

1. Яйца	3
2. Масло	150 г
3. Захар	150 г
4. Универсално брашно	150 г
5. Бакпулвер	3 г

## 2 Общо времетраене на програмите

Забележка:

- Продължителността на поддържане на топлина за програми от 1 до 9 е 60 минути.

Име на програмата	Тегло на хляба: 750 г		
	Светъл	Среден	Тъмен
1. Бял хляб	3:55	3:55	4:10
2. Бял хляб, бърз	2:45	2:45	2:55
4. Френски	3:45	3:50	3:55
5. Сладък	3:22	3:22	3:26
7. Безглутенов	-	2:49	-
8. Пълнозърнест	3:50	3:55	4:05
9. Пълнозърнест бърз (HD9015)	2:39	2:44	2:49

Име на програмата	Тегло на хляба: 1000 г		
	Светъл	Среден	Тъмен
1. Бял хляб	4:00	4:00	4:15
2. Бърз бял хляб	2:50	2:50	3:00
4. Френски	3:50	3:55	4:00
5. Сладък	3:23	3:25	3:29
7. Безглутенов	-	2:59	-
8. Пълнозърнест	3:55	4:00	4:10
9. Пълнозърнест бърз (HD9015)	2:44	2:49	2:54

Забележка:

- За програмите по-долу не може да се задава тегло на хляба и цвят на кората.

Име на програмата	Среден	Поддържане на топлина (минути)
3. Лек ръжен хляб	4:00	60
6. Супер бърз	0:58	60
9. Кисело мляко (HD9016)	8:00	-
10. Тесто	1:30	-
11. Конфитюр	1:15	-
12. Кейк	2:00	60



Philips си запазва правото на промени без предизвестие.  
© Philips Bulgaria 2018  
Всички права запазени.

