

A termék regisztrációja és segítségnyújtás a  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) weboldalon



HD9015  
HD9016



Kenyérsütő receptek

**PHILIPS**

# I. Receptek



## Megjegyzések

- Ne keverjen be a receptkönyvben megadottnál nagyobb mennyiségű hozzávalókat, mert az a kenyérsütő meghibásodását eredményezheti.
- Ha szükséges, fakanál segítségével távolítsa el a kenyérsütő edény falához hozzátapadt tésztát és keverje hozzá a többi tésztához!
- Ne keverjen be 560 g lisztnél és 3, 4, illetve 5 teáskanálnál élesztőnél többet a hagyományos kenyér, a szupergyors kenyér, illetve a húsvéti kalács programokhoz.
- A kenyérsütőhöz minden esetben (aktív) szárazélesztőt használjon.



## Tippek

- Mindig pontosan mérje ki a hozzáadandó mennyiségeket.
- Minden összetevő legyen szobahőmérsékletű, kivéve, ha a recept mást ad meg.
- A hozzávalókat abban a sorrendben öntse a kenyérsütő edénybe, ahogy a receptben következik.
- Először mindig a folyékony, majd ezt követően a száraz összetevőket adja hozzá!
- Az élesztőt legyen mindig száraz, a többi összetevővel ne keverje előzetesen össze, mielőtt a kenyérsütő edénybe önti. Ügyeljen arra, hogy a kenyérsütő ne érintkezzen a sóval!
- Az összetevők elkeveredését segítse azzal, hogy a vaját, illetve más zsiradékokat vágja kis darabokra, mielőtt hozzáadja a keverékhez.

## I. Program [White]

### Fehérkenyér

Fehérkenyér készítése

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
5. Kenyérliszt	455 g	560 g
6. Szárazélesztő	1 teáskanál	1 teáskanál

## 2. Program [White bread rapid]

### Gyors fehérkenyér

A kenyér gyorsabban elkészül, mint a fehérkenyér programmal, de kisebb és sűrűbb lehet.

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	1,5 teáskanál
4. Cukor	1,5 evőkanál	2 evőkanál
5. Kenyérliszt	455 g	560 g
6. Szárazélesztő	1,6 teáskanál	1,6 teáskanál

## 3. Program [Light rye bread]

### Könnnyű rozkenyér

Használhat kenyérlisztből és rozlisztből álló keveréket



## Megjegyzés

- A köménymagokat aprítsa fel

	1000 g
1. Víz	240 ml (30-40°C)
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	1,5 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál
5. Köménymag	1 evőkanál
6. Kókuszreszelék	2 evőkanál
7. Rozliszt	140 g
8. Kenyérliszt	280 g
9. Szárazélesztő	1,5 evőkanál

---

## 4. Program [French]

### Franciakenyér

A kenyér héja ropogósabb és a kenyér könnyebb szerkezetű

	750 g	1000 g
1. Víz	270 ml	350 ml
2. Olaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1,5 teáskanál	2 teáskanál
4. Kenyérliszt	450 g	560 g
5. Szárazélesztő	1,3 teáskanál	1,3 teáskanál

---

## 5. Program [Sweet]

### Édes kenyér (Kalács)

Ropogós, édes kenyér készítése

	750 g	1000 g
1. Víz	240 ml	300 ml
2. Olaj	2 evőkanál	3 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	1 teáskanál
4. Cukor	4 evőkanál	5 evőkanál
5. Kenyérliszt	400 g	500 g
6. Szárazélesztő	1,3 teáskanál	1,3 teáskanál

---

## 6. Program (Super rapid)

### Szupergyors

Még a fehérkenyér és gyors fehérkenyér programoknál is gyorsabb, de a kenyér világosabb színű lehet

	1000 g
1. Víz	310 ml (40-50°C)
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál
5. Kenyérliszt	560 g
6. Szárazélesztő	4 teáskanál

---

## 7. Program [Gluten free]

### Gluténmentes kenyér

Gluténmentes összetevőkből készíthet kenyeret, ami némileg több időt vehet igénybe

	1000 g
1. Olaj	5 evőkanál
2. Tej	300 ml
3. Ecet	1,5 evőkanál
4. Tojás	3 db
5. Só	1,5 teáskanál
6. Cukor	2 evőkanál
7. Gluténmentes kenyérliszt	500 g
8. Szárazélesztő	2 teáskanál

## 8. Program [Whole wheat]

### Teljes kiőrlésű kenyér

A készülék egy ideig melegen tartja a keveréket, hogy a magvaknak legyen idejük felszívni a vizet és megdagadni

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál	2 evőkanál
5. Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g	560 g
6. Szárazélesztő	2 teáskanál	2 teáskanál

## 9. Program [Whole wheat rapid] (csak a HD9015 készüléken)

### Gyors teljes kiőrlésű kenyér

A kenyér gyorsabban elkészül, mint a teljes kiőrlésű programmal, de kisebb és sűrűbb lehet

	750 g	1000 g
1. Víz	280 ml	350 ml
2. Olaj	1 evőkanál	2 evőkanál
3. Só	1 teáskanál	2 teáskanál
4. Cukor	2 evőkanál	2 evőkanál
5. Teljes kiőrlésű kenyérliszt	450 g	560 g
6. Szárazélesztő	2 teáskanál	2 teáskanál

## 9. Program [Yoghurt] (csak a HD9016 készüléken)



### Megjegyzések

- Joghurtkészítés előtt ellenőrizze, hogy a joghurttartályt meleg vízzel és mosogatószerrel alaposan megtisztította és szárazra törölte-e.
- Magas zsírtartalmú (teljes), főlözött és 2%-os zsírtartalmú tejet egyaránt használhat.
- Ügyeljen arra, hogy a joghurt friss legyen, biztosítva az élő kultúrát adó baktériumok megfelelő állapotát.

Házi készítésű joghurt előállítása

1. Tej	1000 ml
2. Joghurt	100 ml

## 10. Program [Dough]



### Megjegyzés

- A vekni mérete és színe nem állítható a további programok esetében

### Kelt tészta

Az alapanyagok összekeverése és a tészta dagasztása sütés nélkül

	1000 g
1. Víz	330 ml
2. Olaj	2 evőkanál
3. Só	2 teáskanál
4. Cukor	4 evőkanál
5. Kenyérliszt	560 g
6. Szárazélesztő	2 teáskanál

## 11. Program [Jam]

### Dzsem

Dzsem készítése

#### Megjegyzés

- Az epret vágja darabokra.

1. Eper	300 g
---------	-------

2. Cukor	150 g
----------	-------

## 12. Program [Easter Cake]

### Húsvéti kalács

Alkalmas az Orosz Húsvéti Kalács elkészítéséhez

#### Megjegyzések

- Használat előtt a citromhéjat reszelje le, és a mandulát törje apró darabokra.
- A vajat vágja fel kis darabokra.
- A mazsolát 30 percre áztassa borlikőrbe.

1. Tej	120 ml
--------	--------

2. Cukor	0,25 bögre
----------	------------

3. Só	0,5 teáskanál
-------	---------------

4. Tojás	1
----------	---

5. Tojássárgája	2
-----------------	---

6. Vaj	3 evőkanál
--------	------------

7. Reszelt citromhéj	1 teáskanál
----------------------	-------------

8. Mazsola fehérszőlőből	30 g
--------------------------	------

9. Mazsola feketeszőlőből	30 g
---------------------------	------

10. Mandula	30 g
-------------	------

11. Liszt	365 g
-----------	-------

12. Borlikőr	0,5 bögre
--------------	-----------

13. Aktív szárazélesztő	4,5 teáskanál
-------------------------	---------------

## 2 Teljes programidő



### Megjegyzés

- Az 1-9. programok esetében a melegen tartás időtartama egységesen 60 perc.

Programnév	750 g-os kenyér készítése esetén		
	Világos	Közepes	Sötét
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

Programnév	1000 g-os kenyér készítése esetén		
	Világos	Közepes	Sötét
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



### Megjegyzés

- A kenyér mérete és a kenyérhéj színe nem módosítható az alábbi programok esetében.

Programnév	Közepes	Melegen tartás (perc)
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

