

Registrirajte svoj proizvod i potražite podršku na sljedećoj stranici:
www.philips.com/welcome



HD9045
HD9046

HR Recepti za pekač kruha

PHILIPS

I Recepti



Napomene

- Nemojte dodavati količine veće od navedenih u receptu jer bi to moglo oštetiti vaš pekač kruha.
- Ako je potrebno, pomoću lopatice sastružite sastojke koji su se zalijepili za stijenke posude za kruh natrag u mješavinu.
- Nemojte koristiti više od 560 g brašna te 3 žličice kvasca za obični kruh ili 4 žličice kvasca za kruh koji se vrlo brzo priprema odnosno 5 žličica kvasca za uskršnji kruh.
Koristite li program za pripremu domaćeg kruha, također nemojte koristiti više od 560 g brašna i 3 žličice kvasca.
- U ovom pekaču uvijek koristite isključivo aktivni suhi kvasac.



Savjeti

- Uvijek točno izmjerite sve sastojke.
- Svi sastojci trebaju biti sobne temperature, osim ako u receptu nije navedeno drugačije.
- Sastojke stavljajte u posudu za kruh redoslijedom navedenim u receptu.
- Uvijek najprije dodajte tekuće, a zatim suhe sastojke.
- Kvasac treba biti suh i odvojen od ostalih sastojaka kada ga dodate u posudu za kruh. Pripazite da ne dođe u dodir sa soli.
- Kako bi se olakšalo miješanje, maslac i druge masnoće prije stavljanja u posudu za kruh treba narezati na manje komade.

I. program [White]

Bijeli kruh

Prikladno za bijeli kruh.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Ulje	1,5 žlica	2 žlice
3. Sol	1 žličica	1,5 žličica
4. Šećer	1,5 žlica	2 žlice
5. Namjensko brašno za kruh	455 g	560 g
6. Aktivni suhi kvasac	1 žličica	1 žličica

Kruh s brusnicama, orasima i ružmarinom

	1000 g
1. Voda	300 ml
2. Suncokretovo ulje	2 žlice
3. Med	2 žlice
4. Sol	1,5 žličica
5. Integralno brašno	250 g
6. Namjensko brašno za kruh	250 g
7. Aktivni suhi kvasac	2 žličice
8. Listići ružmarina	5 g
9. Sušene brusnice	75 g
10. Orasi	75 g

2. program [White bread rapid]

Brzi bijeli kruh

Kruh će biti gotov brže nego kada ga pečete na programu za bijeli kruh, ali bi mogao biti manje prozračan i manjih dimenzija.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Ulje	1,5 žlica	2 žlice
3. Sol	1 žličica	1,5 žličica
4. Šećer	1,5 žlica	2 žlice
5. Namjensko brašno za kruh	455 g	560 g
6. Aktivni suhi kvasac	1,6 žličica	1,6 žličica

3. program [Light rye bread]

Svijetli raženi kruh

Možete koristiti mješavinu raženog i pšeničnog brašna.



Napomene

- Sjemenke kima treba usitniti na manje komadiće.

	1000 g	
1. Voda	240 ml (30~40°C)	
2. Ulje	2 žlice	
3. Sol	1,5 žličica	
4. Šećer	2 žlice	
5. Sjemenke kima	1 žlica	
6. Kakao u prahu	2 žlice	
7. Raženo brašno	140 g	
8. Namjensko brašno za kruh	280 g	
9. Aktivni suhi kvasac	1,5 žličica	

4. program [French]

Francuski kruh

Kruh će imati hrskaviju koricu i bit će laganije teksture.

	750 g	1000 g
1. Voda	270 ml	350 ml
2. Ulje	1,5 žlica	2 žlice
3. Sol	1,5 žličica	2 žličice
4. Namjensko brašno za kruh	450 g	560 g
5. Aktivni suhi kvasac	1,3 žličica	1,3 žličica

5. program [Sweet]

Slatki kruh

Kruh će biti hrskav i sladak.

	750 g	1000 g
1. Voda	240 ml	300 ml
2. Ulje	2 žlice	3 žlice
3. Sol	1 žličica	1 žličica
4. Šećer	4 žlice	5 žlica
5. Namjensko brašno za kruh	400 g	500 g
6. Aktivni suhi kvasac	1,3 žličica	1,3 žličica

6. program [Super rapid]

Vrlo brzi kruh

Kruh je brže gotov nego na programu za bijeli kruh i brzi bijeli kruh, ali možda neće dobiti lijepu tamniju boju.

	1000 g	
1. Voda	310 ml (40~50°C)	
2. Ulje	2 žlice	
3. Sol	1 žličica	
4. Šećer	2 žlice	
5. Namjensko brašno za kruh	560 g	
6. Aktivni suhi kvasac	4 žličice	

7. program [Gluten free]

Bezglutenski kruh

Prikladan za bezglutenske sastojke kojima je potrebno više vremena.

	1000 g
1. Ulje	5 žlica
2. Mlijeko	300 ml
3. Ocat	1,5 žlica
4. Jaja	3
5. Sol	1,5 žličica
6. Šećer	2 žlice
7. Bezglutensko brašno	500 g
8. Aktivni suhi kvasac	2 žličice

8. program [Whole wheat]

Integralni kruh

Program uključuje i vrijeme za predgrijavanje koje omogućuje žitaricama da upiju vodu i nabubre.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Ulje	1 žlica	2 žlice
3. Sol	1 žličica	2 žličice
4. Šećer	2 žlice	2 žlice
5. Integralno brašno	450 g	560 g
6. Aktivni suhi kvasac	2 žličice	2 žličice

Integralni kruh sa sjemenkama

	1000 g
1. Voda	280 ml
2. Ulje	2 žlice
3. Sol	1 žličica
4. Med	2 žlice
5. Integralno brašno	450 g
6. Aktivni suhi kvasac	1 žličica
7. Sjemenke bundeve	20 g
8. Sjemenke suncokreta	20 g
9. Sjemenke sezama	20 g

9. program [Whole wheat rapid] (samo HD9045)

Brzi integralni kruh

Kruh će biti gotov brže nego kada ga pečete na programu za integralni kruh, ali bi mogao biti manje prozračan i manjih dimenzija.

	750 g	1000 g
1. Voda	280 ml	350 ml
2. Ulje	1 žlica	2 žlice
3. Sol	1 žličica	2 žličice
4. Šećer	2 žlice	2 žlice
5. Integralno brašno	450 g	560 g
6. Aktivni suhi kvasac	2 žličice	2 žličice

9. program [Yoghurt] (samo HD046)

Jogurt

Napomene

- Pobrinite se da spremnik za jogurt prije uporabe bude temeljito opran toplom vodom i deterdžentom te osušen.
- Možete koristiti punomasno, obrano ili mlijeko s 2 % mliječne masti.
- Pobrinite se da jogurt bude svjež kako bi starter kultura bila aktivna.

Priprema domaćeg jogurta

1. Mlijeko	1000 ml
2. Jogurt	100 ml

10. program [Dough]

Napomene

- Za programe u nastavku nije moguće odabrati željenu težinu štruce i boju korice.

Tijesto

Za miješanje sastojaka i miješenje tijesta, bez pečenja.

	1000 g
1. Voda	330 ml
2. Ulje	2 žlice
3. Sol	2 žličice
4. Šećer	4 žlice
5. Namjensko brašno za kruh	560 g
6. Aktivni suhi kvasac	2 žličice

11. program [Pasta dough]

Tijesto za tjesteninu

Za miješanje sastojaka i miješenje tijesta za izradu tjestenine.

1. Ulje	2 žlice
2. Velika jaja	3
3. Sol	0,5 žličice
4. Semolina (brašno od durum pšenice)	300 g

12. program [Cake]

Uskršnji kolač

Prikladno za pripremu ruskog uskršnjeg kolača.

Napomene

- Limunova korica i bademi trebaju biti usitnjeni prije uporabe.
- Maslac treba narezati na manje komadiće.
- Groždice treba ostaviti da se prvo 30 minuta namaču u desertnom vinu, kao što je sherry.

1. Mlijeko	120 ml
2. Šećer	0,25 šalice
3. Sol	0,5 žličice
4. Cijelo jaje	1
5. Žumanjca	2
6. Maslac	3 žlice
7. Korica limuna	1 žličica
8. Groždice	30 g
9. Ribizl	30 g
10. Bademi	30 g
11. Višenamjensko brašno	365 g
12. Sherry (vino)	0,5 šalice
13. Aktivni suhi kvasac	4,5 žličice

Kolač

Program je prikladan za izradu kuglofa i sličnih kolača.

1. Jaja	3
2. Maslac	150 g
3. Šećer	150 g
4. Višenamjensko brašno	150 g
5. Prašak za pecivo	3 g

14. program [Home made]

Pekmez

Program za pripremu pekmeza.



Napomene

- Jagode treba prvo narezati na manje komadiće.

1. Jagode	300 g
2. Šećer	150 g

13. program [Jam]

Domaći kruh

Kod ovog programa možete prilagoditi trajanje svakog pojedinog koraka.

1. Uključite pekač pa odaberite program za pripremu domaćeg kruha tako što ćete pritisnuti (gumb izbornika) 13 puta.
↳ Na zaslonu će se prikazati broj programa '14' i njegovo trajanje.
2. Pritisnite (gumb ciklusa).
↳ Na LCD zaslonu za status bljeskat će 'KNEAD 1'
3. Pritisnite (gumb timera) kako biste zadali trajanje 1. miješenja.

4. Pritisnite (gumb ciklusa) kako biste potvrdili odabir.
5. Slijedite gornje korake kako biste zadali trajanje preostalih koraka.
6. Kada zadate sve postavke, pritisnite (gumb ciklusa) za izlaz.
7. Kada budete spremni za pečenje kruha, samo ponovno pritisnite (gumb za pokretanje/zaustavljanje).

Trajanje pojedinog koraka prikazano je u donjoj tablici.

Korak	Trajanje (u minutama)
1. miješenje [KNEAD 1]	8~16
1. dizanje [RISE 1]	20~60
2. miješenje [KNEAD 2]	10~25
2. dizanje [RISE 2]	5~120
3. dizanje [RISE 3]	0~120
Pečenje [BAKE]	20~78
Održavanje topline [KEEP WARM]	0~60

2 Ukupno trajanje programa

Napomene

- Održavanje topline [KEEP WARM] za programe 1-9 traje 60 minuta.

Naziv programa	Štruca težine 750 g		
	Svijetla korica	Srednje tamna korica	Tamnija korica
1. Bijeli kruh	3:55	3:55	4:10
2. Brzi bijeli kruh	2:45	2:45	2:55
4. Francuski kruh	3:45	3:50	3:55
5. Slatki kruh	3:22	3:22	3:26
7. Bezglutenski kruh	-	2:49	-
8. Integralni kruh	3:50	3:55	4:05
9. Brzi integralni kruh (HD9045)	2:39	2:44	2:49

Naziv programa	Štruca težine 1000 g		
	Svijetla korica	Srednje tamna korica	Tamnija korica
1. Bijeli kruh	4:00	4:00	4:15
2. Brzi bijeli kruh	2:50	2:50	3:00
4. Francuski kruh	3:50	3:55	4:00
5. Slatki kruh	3:23	3:25	3:29
7. Bezglutenski kruh	-	2:59	-
8. Integralni kruh	3:55	4:00	4:10
9. Brzi integralni kruh (HD9045)	2:44	2:49	2:54

Napomene

- Za programe u nastavku nisu dostupne opcije odabira težine štruce i boje korice.

Naziv programa	Srednje tamna korica	Čuvanje topline (u minutama)
3. Svijetli raženi kruh	4:00	60
6. Vrlo brzi bijeli kruh	0:58	60
9. Jogurt (HD9046)	8:00	
10. Tijesto	1:30	
11. Tijesto za tjesteninu	0:18	
12. Kolač	2:00	60
13. Pekmez	1:00	
14. Domaći kruh	Za više informacija pogledati "Domaći kruh" u uputama za uporabu	60