

OBSAH

ÚVODEM	5
Poezie pečení chleba	5
Proč pečeme kváskový chléb?	9
SUROVINY JSOU ZÁKLADEM	10
DOBRÁ MOUKA = DOBRÝ CHLÉB	10
Pšenice a pšeničná mouka	13
Žito a žitná mouka	14
Špaldová a ječná mouka a další obiloviny	17
Kukuřičná, rýžová, jahelná a pohanková mouka	18
KVÁSEK – KVAS	19
Co bychom o něm měli vědět?	19
Příprava kvasu/kvásku a péče o něj	23
VODA	26
SŮL KUCHYŇSKÁ	26
KOŘENÍ, SEMENA, OŘECHY AJ.	27
POTŘEBNÉ NÁDOBÍ A VYBAVENÍ	28
MÍSENÍ, HNĚTENÍ A KYNUTÍ	28

PEČENÍ CHLEBA	30
Klasická pec	30
Elektrická pečící trouba	30
Hrnc s poklicí v troubě	31
Remoska, pečenka, automatická domácí pekárna	32
ZÁKLADNÍ POSTUP PŘÍPRAVY A PEČENÍ CHLEBA	33
Příprava mouky a přísad	33
Příprava kvásku – zrání	33
Mísení a hnětení těsta	34
Kynutí chlebového těsta	35
Tvarování a kynutí bochníku	35
Pečení kváskového chleba	36
Pečení na plechu nebo ve formě v elektrické troubě	36
Pečení v hrnci s poklicí	37
Vyjmutí upečeného bochníku a pozvolné ochlazování	38
SPRÁVNÉ UCHOVÁNÍ CHLEBA V DOMÁCNOSTI	39
Čerstvý chléb pro denní potřebu	39
Uchování chleba v mrazničce	40
PROBLÉMY A VADY KVÁSKOVÉHO CHLEBA	41
Odstranění a rady	41
RECEPTY	43
REJSTŘÍK RECEPTŮ	110