

# OBSAH

1. Úvodní informace pro začátečníky	5
2. Základní pekařské suroviny, jejich vlastnosti	15
2. 1 Mouka	15
2. 1. 1 Složení mouky	15
2. 1. 2 Předvýrobní operace s moukou	19
2. 2 Voda	24
2. 3 Sůl	26
2. 4 Droždí	27
2. 4. 1 Podstata biologického kypření změny při kvašení	27
2. 4. 2 Manipulace s droždím, druhy droždí	28
2. 4. 3 Kontrola droždí	29
2. 5 Enzymové přípravky	30
2. 6 Mléko a mléčné výrobky	32
2. 7 Cukr	32
2. 8 Tuky a emulgátory	33
2. 8. 1 Vlastnosti tuků, jejich skladování a dávkování	34
2. 8. 2 Druhy tuků, jejich použití	35
2. 8. 3 Emulgátory	37
2. 9 Vejce	38
3. Příprava kynutých pšeničných těst	39
3. 1 Základní informace o přímém a nepřímém vedení těst	39
3. 2 Omládky a poliše	41
3. 2. 1 Různé varianty omládků a polišů	42
3. 2. 2 Praktické pokyny k přípravě kvasných stupňů a těst	44
3. 3 Moderní zkrácené postupy přípravy těst	47
4. Výroba běžného pečiva	50



6. 3. 3 Zkrácené vedení kvasů	129
6. 4 Stanovení kyselosti kvasů (těst, chleba)	135
6. 5 Příprava chlebového těsta a jeho další zpracování	136
6. 5. 1 Mísení (hnětení) těsta	136
6. 5. 2 Zrání těsta	137
6. 5. 3 Dělení a tvarování chlebových těst	138
6. 5. 4 Ošatkové kynutí, vložení a značení těstových kusů	139
6. 5. 5 Zařízení k výrobě a zpracování kvasů a těst	140
6. 6 Pečení chleba	147
6. 6. 1 Technologické parametry při pečení chleba	147
6. 6. 2 Pece pro výrobu chleba	149
6. 7 RTP, technologické výpočty	150
6. 8 Ztráty a výtěžnost	160
7. Pekařské pomocné (zlepšovací) prostředky	168
7. 1 Základní informace, přehled a rozdělení pekařských zlepšovadel	168
7. 2 Mechanismus působení jednotlivých zlepšujících látek, jejich použití a dávkování	169
7. 3 Kombinované zlepšovací prostředky, příklady jejich použití	184
7. 3. 1 Obecná charakteristika kombinovaných zlepšovadel	184
7. 3. 2 Tuzemské kombinované přípravky, dosud u nás používané	185
7. 3. 3. Zahraniční výrobci zlepšovacích prostředků, příklady a použití těchto prostředků	186
Seznam použité literatury	201