

OBSAH

7 PŘEDMLUVA

8 TIPY NA ÚVOD

- 8 Časy příprav a úprav
- 8 Hmotnost těsta a dílů těsta
- 9 Výtěžnost těsta (VT)
- 9 Přísady
- 9 Pekařská procenta
- 10 Kvásky
- 10 Hnětení
- 10 Techniky zpracování těsta
- 10 Teplota a doba kynutí
- 11 Nařezávání tvarovaného těsta
- 11 Pára
- 11 Krátké shrnutí receptu
- 11 Den pečení je třeba naplánovat

13 STRUČNÝ PŘEHLED ODBORNÝCH POJMŮ

Recepty pro začátečníky

- 19 Venkovský chléb
- 21 Celozrnný chléb
- 25 Pšenično-žitný chléb I
- 27 Bílý chléb s podmáslem
- 31 Toastový chléb
- 35 Plochý (pita) chléb
- 37 Švýcarský chléb
- 41 Roháčky
- 43 Ranní dalamančky
- 47 Bramborové žemle
- 49 Ševcovští učedníci

Recepty pro středně pokročilé

- 54 Pšenično-žitný chléb II
- 57 Čistě žitný chléb
- 59 Chléb ze tří druhů mouky
- 63 Kulatý chléb
- 65 Tučný chléb
- 69 Bramborový chléb
- 73 Pivní chléb
- 75 Bageta
- 81 Čokoládový chléb
- 83 Maková pletýnka
- 87 Pšeničné žemle
- 91 Selské pšeničné žemle
- 93 Žemle s ovesnými vločkami
- 97 Špaldová sluníčka
- 100 Mléčné bochánky/Rozinkové bochánky
- 105 Louhované preclíky

Recepty pro pokročilé

- 111 Žitno-pšeničný kváskový chléb
- 113 Pšenično-žitný kváskový chléb
- 117 Puklý kváskový chléb
- 119 Žitno-pšeničný chléb
- 123 Bílý chléb
- 125 Špaldový celozrnný chléb
- 129 Chléb s podmáslem
- 133 Stočený chléb (2 varianty)
- 135 Celozrnný toastový chléb
- 139 Středomořský chléb
- 143 Francouzská bageta
- 147 Dřevorubecký chléb
- 149 Žitné žemle
- 153 Černý chléb

Vše o pečení chleba

- 158** CO POTŘEBUJE DOBRÝ CHLÉB?
- 158** Začínáme: kůrka a střídka
- 159** Od rad k činům
- 160** Krok za krokem
- 162** KUCHYŇSKÉ NÁČINÍ: DOPLŇKY
POTŘEBNÉ K PEČENÍ CHLEBA
- 167** Čištění a údržba
- 168** SUROVINY A PŘÍSADY
- 168** Mouka
- 177** Voda
- 177** Kypřicí prostředky
- 181** Sůl
- 182** Mléko a spol.
- 183** Tuky
- 183** Cukr
- 184** Vejce
- 184** Tajuplnost sladu
- 187** Koření
- 188** NA ŘADĚ JE TĚSTO:
VEDENÍ TĚSTA
- 188** Přímo k cíli
- 189** Postupně k cíli
- 214** ABY SE TĚSTO PODAŘILO
- 214** Obsah vody
- 216** Teplota
- 218** Čas
- 220** TĚSTU PROSPÍVÁ HNĚTENÍ
- 220** Jak dlouho se hněte?
- 221** Každá přísada chce svůj čas
- 221** Lepková síť
- 224** Hnětač
- 225** Ruční hnětení
- 228** Natahování a skládání těsta
- 231** PĚKNĚ DOSLOVA: VÁLET
- 232** Vyvalování dokulata
- 237** Vyvalování do podlouhlého tvaru
- 239** Vykoulení/Skulování
- 241** TĚMĚŘ U CÍLE: KONEČNĚ PEČEME
- 241** Zkouška zralosti
- 242** Poslední krok
- 248** Jak horké to musí být?
- 249** Bez ní nejde – pára
- 252** Do trouby
- 253** Co se děje při pečení?
- 255** JAK UDRŽET CHLEBA ČERSTVÝ
- 255** Čerstvost díky dobré receptuře
- 255** Čerstvost díky správnému skladování
- 258** ROZPOZNÁNÍ A NÁPRAVA VAD
CHLEBA
- 258** Pachateli na stopě
- 262** ŽÁDNÉ OBAVY: VYMYSLĚTE
SVÉ VLASTNÍ RECEPTY
- 263** Rejstřík