

OBSAH

ÚVOD 6

ZÁKLADY PŘÍPRAVY CHLEBA 8

GALERIE DRUHŮ CHLEBA

„Vonící“ fotografická sbírka některých z nejobtížnějších chlebů světa

FRANCOUZSKÝ CHLÉB 12 • ITALSKÝ CHLÉB 14 • BRITSKÝ CHLÉB 16 • EVROPSKÝ CHLÉB 18
AMERICKÝ CHLÉB 20 • VÝCHODNÍ CHLÉB 22 • SVÁTEČNÍ CHLÉB 24

ZÁKLADY PEČENÍ

Bohatě ilustrovaný průvodce základními surovinami a kuchyňským vybavením používaným při přípravě chleba

PŠENIČNÁ MOUKA 28 • NEPŠENIČNÉ MOUKY 30 • PŘISADY 32 • VYBAVENÍ 34

ZÁKLADNÍ TECHNIKY

Základní techniky potřebné k dokonalému zvládnutí zásad přípravy chleba

JAK ZAČÍT 40 • POUŽITÍ KVÁSKU 42 • PROMÍCHÁNÍ 44 • HNĚTENÍ 46
POUŽITÍ NÁČINÍ 48 • KYNUTÍ A STLAČENÍ TĚSTA 50 • TVAROVÁNÍ A DOKYNUTÍ 52
GLAZOVÁNÍ 58 • SYPÁNÍ 60 • PŘÍPRAVA PŘED PEČENÍM 62 • PEČENÍ 64
PEČENÍ V DOMÁCÍ PEKÁRNĚ 66 • UCHOVÁNÍ A ZMRAZENÍ 68

RECEPTY

Více než 100 inspirujících receptů vycházejících z tradic pečení chleba na celém světě, počínaje pikantními kynutými chleby až po opulentní plněné italské focaccio

ZÁKLADNÍ CHLEBY 72 • CHLEBY ZADĚLÁVANÉ KVÁSKEM 84
OCHUCENÉ CHLEBY 94 • BÍLÉ CHLEBY 110 • CHLEBOVÉ PLACKY 126
RYCHLÉ CHLEBY 138 • SVÁTEČNÍ CHLEBY 146 • RECEPTY Z CHLEBA 156

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 162 • SLOVNÍČEK 164
REJSTRÍK 165 • PODĚKOVÁNÍ 168

