

# OBSAH

## KAPITOLA 1

VYBAVENÍ DOMÁCIHO PEKAŘE .....	16
MOUKA A OBIÍ .....	25
SEMENA A PLODY .....	49
VEJCE .....	53
OSTATNÍ SUROVINY .....	57
KYPŘÍČÍ PROSTŘEDKY .....	70
KVAS .....	78
MÍRY A VÁHY .....	91

## KAPITOLA 2

PŘÍPRAVA CHLEBA KROK ZA KROKEM .....	94
DROŽĐOVÉ CHLEBY DO FORMY .....	112
Základní toustový chléb .....	114
Dvojbarevný toustový chléb .....	116
Toustový chléb s ovesnými vločkami .....	116
Kukuřičný toustový chléb .....	117
Dýňový toustový chléb .....	118
Jablečný skořicový toustový chléb .....	119
KVASOVÉ CHLEBY DO FORMY .....	122
Základní kváskový chléb do formy .....	124
Borodinský chléb .....	126
Moskva .....	128
Semínkový chléb .....	129
Černý kvasový celozrnný chléb .....	130
Šrotový chléb .....	131
BOCHNÍKY CHLEBA KYPŘENÉ DROŽDÍM .....	132
Základní bochník kypřený droždím .....	134
Celozrnný chléb se starým těstem .....	136
Celozrnný chléb s polišem .....	137

KVASOVÉ BOCHNÍKY CHLEBA .....	138
Základní kváskový bochník .....	140
Český chléb 100% žitný .....	142
Chléb 100% žitný spařený .....	143
Mnohozrnný chléb .....	144
100% žitný ořechový chléb .....	146
Chléb s velkými oky a vločkami .....	147
Pšeničný chléb .....	150
Dýňový pšenično-žitný chléb .....	152
Chléb s bramborovou kaší .....	153
Žitný celozrnný chléb se lněným semínkem .....	154
Chleba do remosky .....	155

## KAPITOLA 3

PŘÍPRAVA PEČIVA KROK ZA KROKEM .....	160
Houska konzumní .....	163
Rohlík konzumní .....	164
Celozrnné pšeničné rohlíky .....	165
Veka .....	167
Dalať .....	168
Domácí nápodoba Kornspitzu .....	169
Celozrnné kaiserky .....	170
Bagel .....	172
Grahamky .....	173
Obyčejné makovky .....	174
Houstičky s kaší .....	175
Hamburgerové housky s kaší .....	176
Hamburgerové housky .....	177
Celozrnná bageta .....	178
Bageta se starým těstem .....	180
Kvasová bageta .....	181
Ciabatta .....	182
Focaccia .....	183
Preclíky z celozrnné mouky .....	184
Preclíky z celozrnné mouky II. .....	185

Kvasové dalamánky.....	187
Sušenky s bylinkami .....	189
Sýrové sušenky .....	190
Sýrové sušenky velmi tučné .....	191
Sýrové oplatky .....	193

## KAPITOLA 4

SLADKÉ PEČIVO .....	196
SLADKÉ PEČIVO KROK ZA KROKEM .....	198
Jednotlivé druhy těst a jejich zákonitosti.....	201
Nádivky .....	207
Drobenka neboli žmolenka .....	213
Polevy .....	214
Sníh .....	215
Šlehačky .....	216
Krémy .....	218
BÁBOVKY.....	220
Piškotová bábovka .....	222
Pravá třená bábovka.....	223
Bábovka s rumem a rozinkami .....	224
Viedeňská bábovka.....	225
Tvarohová bábovka.....	226
Bábovka čtyř chutí .....	227
Mramorová bábovka.....	228
Máslová bábovka .....	229
Maková bábovka.....	230
Linecká bábovka s ořechovou náplní .....	231
Bábovka z kvásku .....	232
Kynutý beránek .....	233
Jednoduchý beránek .....	234
Piškotový beránek.....	235
MUFFINY.....	236
Muffiny s ořechy a mákem .....	237
Muffiny s mákem .....	238
Borůvkovo-rybízové Muffiny .....	239

Mrkvové muffiny .....	240
Banánové muffiny .....	241
BUCHTY K ŘEZU .....	242
Základní buchta k řezu .....	243
Velmi jemná bublanina .....	244
Rychlá jahodová bublanina .....	245
Rebarborová bublanina .....	246
Trochu jiná bublanina .....	247
Úplně klasická prošívaná deka .....	248
Tvarožník .....	249
Tvarohová buchta I. ....	250
Tvarohová buchta II. ....	251
Tříbarevná buchta .....	252
Tvarohová buchta s rebarborou .....	253
Rychlá rebarborová buchta .....	254
Buchta s karamelovo-ořechovou glazurou .....	255
Zázvorovo-skořicová buchta .....	256
Ořechová buchta .....	257
Nadýchaný piškot s rybízem .....	258
Perník na snídani .....	259
Rychlý perník .....	260
Kokosová buchta .....	261
Kokosová buchta II. ....	262
Jablečná buchta s kokosem .....	263
Velmi jednoduché řezy z listového těsta .....	264
Dvojbarevná buchta .....	265
Cuketová buchta s polevou .....	266
Citrónová buchta .....	267
Černá buchta .....	268
Buchta s broskvemi .....	269
Kefírová buchta .....	270
Křehká čokoládová buchta .....	271
ROLÁDY .....	272
Blesková roláda .....	273
Celozrnná roláda se smetanovým krémem .....	274
Piškotová roláda z celozrnné mouky .....	275

KOLÁČE.....	276
Ovocný koláč .....	278
Křehký koláč s jablky .....	279
Dýňový koláč .....	282
Olejové koláče.....	283
Pražský koláč .....	284
Nejlepší linecký koláč .....	286
Moravské koláče.....	287
Výtečný koláč z listového těsta.....	288
České koláče .....	289
Švestkový koláč s mákem .....	290
Svatební koláčky .....	291
PIZZA .....	294
Jednoduchá pizza .....	296
Pizza se startérem.....	297
OSTATNÍ RYNUTÉ SLADKÉ PEČIVO .....	298
Vdolky .....	299
Bramborové vdolky .....	300
České buchty .....	302
Koblihy.....	304
Základní recept na koblihy .....	306
Celozrnné koblihy .....	307
Makové hřebeny.....	308
Makové šneky .....	310
Židovská chala .....	311
Martinské rohlíky.....	312
Řepánky z celozrnné mouky.....	313
Vánočka .....	314
Trochu jiná vánočka .....	316
Velikonoční mazanec .....	318
Mazanec z kvásku .....	319
Velikonoční ptáčky.....	320
Jidáše .....	321
ZÁVINY .....	322
Výborný rychlý křehký závin .....	323
Pivní jablečný závin.....	324

Tažený závin .....	325
Makový a tvarohový kynutý závin .....	328
Vánoční štola .....	329
Jablečný závin z listového těsta .....	330
Vynikající slaný závin .....	331
SUŠENKY, OPLATKY A CUKROVÍ .....	332
Rozinkové sušenky .....	333
Máslové sušenky .....	334
Domácí piškoty .....	335
Domácí piškoty II. ....	336
Cereální sušenky .....	337
Cereální sušenky II. ....	338
Křehké kornoutové oplatky .....	339
Ořechové kornouty .....	340
Karlovarské oplatky .....	341
Perníčky .....	342
Perníčky II. ....	343
Vanilkové rohlíčky .....	344
Linecké .....	345
Pracny .....	348
Cibánské řezy .....	349
Křehké stříkané cukroví .....	350
Celozrnné ořechy plněné máslovým krémem .....	351
Včelí úly .....	352
Marcipánové kuličky .....	353
Košíčky .....	354
Karamelové košíčky s marcipánem .....	355
Vánoční kokosky .....	356
DORTY A ZÁKUSKY .....	358
Základní celozrnný korpus .....	358
Celozrnný Čokoládový dort .....	359
Linecké košíčky .....	360
Žloutkové věnečky .....	362
Větrníky a labutě .....	363

RECEPTY, KTERÉ SE NIKAM NEVEŠLY .....	364
Palačinky .....	365
Kynuté lívance .....	366
Kvasové lívance .....	367

## KAPITOLA 5

VADY CHLEBA .....	370
Vůně a chuť .....	371
Tvar .....	372
Povrch .....	373
Střídka .....	375
Problémy během přípravy a obecné vady .....	377
VADY CIHLOVÉHO CHLEBA .....	379
Struktura .....	379
Tvar .....	380
VADY PEČIVA A MOUČNÍKŮ .....	383
Vůně a chuť .....	383
Tvar .....	384
Povrch .....	385
Struktura .....	386
Problémy během přípravy a obecné vady .....	387
SLOVNÍČEK .....	388
POUŽITÁ LITERATURA .....	390
REJSTŘÍK .....	394
HISTORICKÉ RECEPTY .....	399

## Z PERA DOMÁCÍCH PEKAŘŮ

MICHAL HUGO HROMAS, STARÝ CHLEBA .....	120
JULIANA FISCHEROVÁ, MÝTUS SPRÁVNÉHO CHLEBA .....	156
LADA HORÁKOVÁ, O ESENCI ŽIVOTA .....	166
ŠÁRKA ŠKACHOVÁ, OD KUCHAŘKY ZE VSI .....	280