

OBSAH

ÚVOD	7
HISTORICKÁ EXKURZE	9
ZPRACOVÁNÍ OBIÍ	13
Skladování obilí a mouky v historii	15
Jak se poznala kvalitní mouka	17
Náprava mouky	18
Pančování mouky	19
Mletí obilí od dob historických po současnost	20
NEJPOUŽÍVANĚJŠÍ DRUHY OBI LNIN A PSEUDO OBI LNIN	21
SOUČASNÝ SORTIMENT OBI LNÝCH VÝROBKŮ	41
CHLÉB NÁŠ VEZDEJŠÍ	45
Chléb za hladových let	49
Chléb ve světě	53
DOMÁCÍ CHLÉB	57
Pečení Chleba v minulosti	59
...a dnes	63
ZALOŽENÍ KVASU	65
Příprava kvasu pomocí pšeničných otrub	70
Uchovávání kvasu	71
Příprava omladu ze zbytků těsta	72
ZADĚLÁVÁNÍ TĚSTA	73
Vsazení do trouby, pečení	74
Skladování chleba	75
PŘÍSADY DO TĚSTA	76
Slad	77
CHLEBOVÉ RECEPTY	79

TĚSTA

VÝROBNÍ POSTUPY	95
LITÉ TĚSTO	98
Těsto nekynuté tuhé	100
Těsto kynuté pomocí droždí	103
Těsto kynuté lité	105
Těsto kynuté pečené	106
Těsto kynuté smažené	110
Těsto kynuté spařené	111
TĚSTO VAŘENÉ, KYNUTÉ I NEKYNUTÉ	113
TĚSTO MEDOVÉ A KOŘENĚNÉ (PERNÍKOVÉ)	115
TĚSTO JEMNÉ	119
ODPALOVANÉ TĚSTO	121
PLUNDROVÉ TĚSTO	123
VIZOVICKÉ PEČIVO	124
RECEPTY	127
Recepty se... špaldou	149
... ječmenem	151
Historická inspirace	152
Bramborové pečivo	161
Historické kuchařky doporučují...	164
SOUPIS RECEPTŮ	167