

OBSAH

Úvodní slovo	6
Ruční výroba chleba	8
Příprava chleba v domácí pekárně	10
Chléb v průběhu času	12
Obilí a mletí	16

Chléb a pečivo v různých zemích světa	18
Chléb a pečivo ve Velké Británii	20
Chléb a pečivo ve Francii	38
Chléb a pečivo v Itálii	46
Chléb a pečivo ve Španělsku	52
Chléb a pečivo v Portugalsku	54
Chléb a pečivo v Německu	56
Chléb a pečivo v Nizozemsku	61
Chléb a pečivo ve Švýcarsku	62
Chléb a pečivo ve Skandinávii	65
Chléb a pečivo ve východní Evropě a Rusku	70
Chléb a pečivo v Řecku, Turecku a na Kypru	74
Chléb a pečivo na Blízkém východě a v severní Africe	78
Židovský chléb a pečivo	80
Chléb a pečivo ve Spojených státech amerických	84
Chléb a pečivo v Karibiku a Mexiku	96
Chléb a pečivo v Indii	98
Chléb a pečivo v Austrálii	100
Chléb a pečivo v Číně	103
Chléb a pečivo v Japonsku	104

Tradiční způsoby pečení	106
Přísady a ingredience na pečení chleba	108
Techniky	116
Pekařské vybavení	125

Recepty z celého světa	130
Chléb a pečivo z Velké Británie	132
Chléb a pečivo z Francie	157



Chléb a pečivo ze Středomoří	172
Chléb a pečivo z ostatních zemí Evropy	200
Chléb a pečivo ze Severní a Střední Ameriky	224
Chléb a pečivo z Indie a Blízkého východu	240

Práce s domácí pekárnou	254
Pekárna se představuje	256
Pekařství u vás v kuchyni	258
Tisíc a jedna pekárna	260
Začínáme péct	262
Pečení, chlazení a skladování	266
Ručně tvarované pečivo	268
Glazování	272
Posypy	274
Přírodní kvásky a kvásky z droždí	278
Tipy a triky pro domácí pekárnou	282
Jak přizpůsobit vlastní recepty domácí pekárně	284
Co je špatně?	286
Mouka	288
Kypřicí činidla a sůl	292
Tekutiny	294
Tuky a sladidla	296
Další přísady	298
Vybavení pro práci s pekárnou	306

Recepty pro domácí pekárnou	310
Základní druhy chleba	312
Ovesné, ječné, žitné a jiné pečivo	330
Chlebové placky a pizza	348
Kváskové chleby a kynuté pečivo z droždí	364
Slané pečivo	378
Zeleninové pečivo	400
Rohlíky, housky a další pečivo	420
Sladké chleby a kynuté pečivo	454
Moučníky a ovocné chlebičky	482

Rejstřík	502
Poděkování	512

