

O B S A H

Pečivo 1

PŘÍPRAVA K PEČENÍ

Hlavní podmínky 2
 Přísady 2
 Ohřívání potřeb 2
 Mouka a cukr 2
 Máslo 2
 Vejce 3
 Koření 3
 Formy na pečivo 3
 Míšení těsta 3
 O pečení 4
 Posypátko k ozdobě pečiva 4
 Zkouška tepla 4
 Upečeno 4
 Hotové pečivo 4
 Uschovávání pečiva 4

TĚSTO S DROŽDÍM

Droždí 5
 První těsto 5
 Obecné těsto 5
 Jemné těsto s droždím 5
 Jiná těsta 5
 Bábovka 6
 Jemná bábovka 6
 Mazanec 6
 Plněná buchta do věnce 7
 Posypaný koláč 7
 Mandlový koláč 7
 Ovocný koláč 7

TĚSTO S PEČIVOVÝM PRÁŠKEM

Bábovka 8
 Královská buchta 8
 Vánočka 8

KŘEHKÉ TĚSTO

Koláč s ovocem 9
 Máslová buchta z bílého houskového těsta 9

MÁSLOVÉ TĚSTO

Příprava 10
 Půlměsíčky z máslového těsta 11
 Máslové těsto na francouzský způsob 11
 Máslové těsto s kyselou smetanou 11
 Cukrové preclíčky 11
 Zaječí uši 11
 Smetanové trubičky 11

PIŠKOTOVÉ TĚSTO

Příprava piškotového těsta 12
 Jiné piškotové těsto 12
 Piškotová buchta 12
 Piškotový závitek 12
 Čokoládový piškot 13
 Piškotky 13

PEČIVOVÉ VŠELICOS

Bleskový koláč 13
 Babiččin chlebiček 13
 Martinská buchta 13

VAFLOVÉ PEČIVO

Máslové 14
 Duté 14
 Holandské vafle 14

PEČIVO SMAŽENÉ V SÁDLE

Pokroutky 14
 Chroupáčky 14
 Stříkané věnečky 15
 Uzlíčky 15
 Berlínské koláčky 15

VÁNOČNÍ PEČIVO

Perníkový panáč 16
 Marcipánky 16
 Norimberský perník 16
 Bílý norimberský perník 16
 Hnědé perníčky 17
 Švýcarské pamlsky 17
 Marcipán 17
 Marcipánové hvězdy 17
 Bavorské kartičky 17



445 5/89

Evoboda J-K aut.

NÁRODNÍ KNIHOVNA



1001982652