

## OBSAH.

	Strana
Předmluva . . . . .	3
<b>Chléb</b> . . . . .	7
<i>a)</i> Druhy a jakost chleba . . . . .	7
<i>b)</i> Výživnost a záživnost chleba . . . . .	8
<b>Výroba chleba</b> . . . . .	12
1. <i>Mouka chlebová</i> . . . . .	12
Složení mouky . . . . .	12
Zkoušení mouky . . . . .	14
Cistota mouky . . . . .	14
Zevnější jakost mouky . . . . .	15
Vlhkost . . . . .	16
Pečivost (Uherská mouka) . . . . .	16
Opatrování mouky . . . . .	21
2. <i>Kvasidlo</i> . . . . .	22
Základní těsto . . . . .	22
Omládek z těsta . . . . .	23
Kvas . . . . .	24
Postup přípravy omládku a kvasu . . . . .	26
Droždí . . . . .	26
Omládek z droždí . . . . .	27
3. <i>Těsto</i> . . . . .	28
<i>a)</i> Mísení . . . . .	28
Mísení ruční a strojové . . . . .	29
<i>b)</i> Jakost těsta . . . . .	32
<i>c)</i> Druhy těsta . . . . .	34
<i>α)</i> Těsto na chléb žitný . . . . .	34
<i>β)</i> Těsto na chléb ječný . . . . .	35

	Strana
$\gamma$ ) Těsto na chléb ovesný . . . . .	36
$\delta$ ) Těsto tlučové . . . . .	37
$\epsilon$ ) Těsto z mouky kukuřičné . . . . .	37
<i>d</i> ) Poslední práce s těstem . . . . .	38
$\alpha$ ) Přepřacování těsta . . . . .	38
$\beta$ ) Válení a formování těsta . . . . .	38
$\gamma$ ) Dokynutí . . . . .	39
<i>4. Pečení chleba</i> . . . . .	41
Peci chlebové . . . . .	43
Peci s přímým topením . . . . .	43
Peci s topením nepřímým . . . . .	49
Palivo . . . . .	50
<i>5. Zařízení pekáren</i> . . . . .	50
Pekárny obecné . . . . .	50
Pekárny živnostenské . . . . .	52

