

OBSAH

Předmluva —	5
Úvod —	9
Suroviny —	11
Skladování mouk a ostatních surovin v pekárnách —	25
Prosévání, provzdušňování a míchání mouk —	28
Kvas, jeho příprava a „vedení“ při výrobě chleba —	31
Mísení těsta —	44
Vedení výroby chleba „na kvas“ —	51
Vedení výroby chleba „na záraz“ —	60
Vedení výroby chleba „na příčinu“ —	62
Vedení výroby chleba „na barvu“ —	74
Dělení chlebového těsta a dělicí stroje na chlebové těsto —	79
Formování chlebového těsta a formovací stroje na chlebové těsto —	84
Kynutí zformovaných bochníků chleba —	89
Pece na pečení chleba —	98
Příprava pekařské pece k pečení, přístrojení a sázení chleba —	119
Vlastní pečení chleba —	122
Chlebové speciality —	132
Posuzování jakosti chleba —	136
Skladování a balení chleba —	143
Doprava chleba —	145
Uložení chleba v prodejnách —	146
Dodatek —	148
Vysvětlivky některých použitých cizích slov —	150
Literatura —	152
Věcný rejstřík —	153