

## OBSAH

<b>NA ÚVOD POHLED DO HISTORIE.....</b>	<b>3</b>
<b>Hlavní suroviny pro pečení a jejich význam.....</b>	<b>5</b>
Mouka	5
Voda	6
Sůl	6
Droždí	6
Cukr	7
Vejce	7
Tuky	7
Kypřicí prášek do pečiva	7
Sýry	7
Tvaroh	8
Med	8
Semínka	8
<b>ROZDĚLENÍ PEČIVA.....</b>	<b>9</b>
1. Běžné pečivo	9
2. Jemné pečivo	9
Výroba těsta	10
Příprava těsta	10
<b>CHLÉB.....</b>	<b>12</b>
Co je to žitný kvas?	13
Jak vyrobit kvásek?	14
<b>BĚŽNÉ PEČIVO.....</b>	<b>22</b>
Rohlík	22

<b>JEMNÉ PEČIVO.....</b>	<b>27</b>
Vánočkové těsto	27
Výroba vánoček – druhy pletení	28
Mazance	31
Štola	34
Jidáše	36
Koláčové těsto	38
Koláče tlačené a vázané	38
Náplně do koláčů	38
Buchty	43
Táč	44
Záviny, štrúdly	45
Koblihy	47
Boží milosti	51
Listové těsto	54
Plundrové těsto	61
Croissant	62
Moučníky	63
Bábovky	63
Beránek	69
Bublaniny	71
<b>ZÁVĚREM.....</b>	<b>74</b>