

Obsah

Suroviny	10
Pomůcky na pečení	20
Pekařská matematika	28
Kvas nebo kvásek? Založení a udržení kvásku	32
Kvasinky a bakterie, vícestupňové vedení kvasu	42
Kváskové chleby	48
Každodenní chléb (2-2-1)	50
Jarní chléb s kopřivami	52
Chléb z naší vesnice	54
Chleba pro Popelku	56
Bochník mlynáře Máchala	58
Slunečnicový chléb s melasou	60
Světlý tvarovaný chléb	62
Dvojbarevný chleba	66
Pain de Campagne (česká verze)	68
Celozrnný sendvičový chléb	70
Kefírový bochník báby kořenářky	72
Moravský cibulář	74
Kominíček (celozrnný žitný chléb)	76
Pšenično-žitný chléb s listem	78
Žitný bochník	82
Zimní pšenično-žitný chléb s kaší	85
Žitný chléb se sezamem	88
Semínkový celozrnný žitný chléb	90
Pečení v remosce	92
Recepty do remosky (i do trouby)	98
Chleba pro začátečníky	100
Chleba snadný 1-½-1	103

Bourák	106
Bourák se starým těstem	108
Cibulový chléb pro pana Berku	110
Lněný chleba	113
Bílý vánkový chléb	116
Cuketový dobrák	118
Horečka sobotní noci	120
Pohlazení – snídaňový jemný chléb	122
Selský chléb se sádlem a slunečnicí	124
Očelický chleba	126
Himálajský šťastný chléb	129
Pojančené chleby	132
Můj oblíbený chléb	134
Chléb se syrovými bramborami	137
Matějův rýžák s mrkví	140
Pomalý chléb z fermentované ovocné vody	143
Letní rychlý chléb z fermentované vody	146
Velký chléb s vločkami	149
Středomořský chléb	152
Ořechový chléb s mrkví	154
Špaldová stodvacettrojka	156
Ranní chléb s bylinkami a rozinkami	158
Sýrový chleba – pan Kropáček	160
Chléb s menším množstvím kvásku	162
Zbytkový chléb	164
Vícezrnný špaldový chléb se žitnou kaší a sezamem	166
Řepák z lásky	168
Variace na Bouráka	170
Bourák 2 velký – se záparou	170
Bourák 2 – malý se záparou	172
Bourák 3 – velký s bramborami	174

Pečení kváskového chleba v domácí pekárně **176**

Příprava a pečení v domácí pekárně	178
Vnoučkův chleba (z domácí pekárny)	180

Drobnosti z kvásku	182
Žitno-pšeničné dalaťánky	184
Langoše s medvědíťm řesnekem	186
Focaccia	188
Pšeničné kornbulky	190
Italský kořen s řernými olivami	192
Makové kreky	194
Slané tyčky - rozmarýnové	196
Sedmikrásky	198
Kubetky	200
Ovesné lívance se sýřem	202
Placky pana hajného	204
Špekové dalaťánky	206
Krkonošské kyseló	208

Co k chlebu a pečívu

Čerstvý sýř řervé - typu Lučina	212
Cherry - višně v řokoládě	214
Paštika z pomalého hrnce	216
Lahůdkoví utopenci	218
Domáci lančmít (luncheon meat)	220
Doma uzené makrely	222
Bůřková kniha	224
Pikantní řatní	226
Bzenecké sterilované okurky	228
Domáci ovocný džus	230
Zavařené vepřové masó ve vlastní šťávě	232

Jak se peklo dřívě a peče í dnes

Drobečky nakonec aneb Co se do kapítol nevešlo a co je potřeba dobře zopakovat	248
---	------------

Pekařský slovník	254
-------------------------------	------------

Použitá literatura	262
---------------------------------	------------