

OBSAH

<i>Předmluva</i>	5
I. <i>Stručný historický vývoj</i>	9
II. <i>Společenský význam pekařské výroby</i>	13
III. <i>Příprava mouky pro pekařské zpracování</i>	20
IV. <i>Způsoby nakypření těst</i>	28
fysikální	28
chemické	29
biologické	34
V. <i>Zavádění kvasných procesů v pekařské výrobě</i>	45
a) samovolné kvašení	46
b) umělé kvašení	46
c) čisté kvašení	47
Droždí	49
Zárodečná drobenka	50
VI. <i>Vedení kvasů při výrobě chleba</i>	51
Třístupňové vedení na kvas	57
Třístupňové vedení na řídký kvas (poliš)	67
Dvoustupňové vedení na kvas	69
Jednostupňové vedení na kvas	71
VII. <i>Kvasné procesy při výrobě pšeničného pečiva</i>	72
Vedení na omládek	72
Vedení na řídký omládek (poliš)	76
Vedení přímé	77
VIII. <i>Zařízení užívaná v pekárnách při vedení kvasných procesů</i>	78
IX. <i>Pekařská těsta z hlediska biochemického a fyzikálního</i>	91
Látkové přeměny odehrávající se v těstě	91
Fyzikální vlastnosti těsta	95
X. <i>Vlivy působící na tvorbu a kynutí těst</i>	99
1. Vliv činitelů výrobního procesu pekařského	100
2. Mimovýrobní činitelé	107
XI. <i>Způsoby mísení a hnětení těst</i>	112
XII. <i>Pracovní postup při mísení a hnětení těst</i>	123
<i>Slovníček cizích výrazů</i>	138
<i>Seznam použité literatury</i>	145
<i>Rejstřík</i>	146