

# Obsah

Suroviny na chleba .....	10
Pomůcky na pečení .....	20
Pekařská matematika .....	28
Kvas nebo kvásek? Založení a udržení kvásku .....	32
Kvasinky a bakterie, vícestupňové vedení kvasu .....	42
<b>Kváskové chleby .....</b>	<b>48</b>
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
Komíníček (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
<b>Pečení v remosce .....</b>	<b>92</b>
<b>Recepty do remosky (i do trouby) .....</b>	<b>98</b>
Chleba pro začátečníky .....	100
Chleba snadný 1-1/2-1 .....	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
Řepák z lásky .....	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
Špaldová stodvacetrojka .....	154
Ořechový chléb s mrkví .....	156
Ranní chléb s bylinkami a rozinkami .....	158
Sýrový chleba – pan Kropáček .....	160
Chléb s menším množstvím kvásku .....	162
Zbytkový chléb .....	164
Vícezrný špaldový chléb se žitnou kaší a sezamem .....	166
Selský chléb se sádlem a slunečnicí .....	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

<b>Drobnosti z kvásku</b> .....	<b>182</b>
Žitno-pšeničné dalaťanky .....	184
Langoše s medvědíťm řesnekem .....	186
Focaccia .....	188
Pšeničné kornbulky .....	190
Italský kořen s řernými olivami .....	192
Makové krekry .....	194
Slané tyčky - rozmarýnové .....	196
Sedmikrásky .....	198
Kubetky .....	200
Ovesné lívance se sýrem .....	202
Placky pana hajného .....	204
Špekové dalaťanky .....	206
Krkonošské kyseló .....	208
<b>Co na prostřený stůl</b> .....	<b>210</b>
Čerstvý sýr 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
<b>Jak se peklo dřívě a peče í dnes</b> .....	<b>236</b>
<b>Drobečky nakonec aneb Co se do kapitol nevešlo a co je potřeba zopakovat</b> .....	<b>248</b>
<b>Pekařský slovník</b> .....	<b>254</b>
<b>Použitá literatura</b> .....	<b>262</b>