

# Obsah

Poděkování	6	<b>KVÁSKOVÝ CHLÉB</b>	<b>40</b>
Proč vlastně péct doma?	8	Základní kváskový chleba (s podrobným popisem pro začátečníky)	42
Pomocníci při pečení	10	Denní chléb	46
Domácí pekárnu?	13	Zrníčková šumava	47
Používané suroviny	14	Klasický chléb se škvarky (z remosky i trouby)	48
Tekutina	14	Chleba ze Ždánského lesa	50
Mouka	15	Podmáslový chléb	50
Kvásek a droždí	16	Pšeničný chleba se semínkovou záparou	51
Vločky, otruby, klíčky a semínka	17	Konzumní kmínový chléb s jogurtem	52
Tuk	18	Chleba fifty fifty	52
Sůl	18	Kváskový chleba s dýňovým semínkem	53
Sladidla	19	Kváskový chleba s ovesnými vločkami	53
Koření a přírodní dochucovadla	19	Selský bochník	55
<b>ŽITNÝ KVÁSEK</b>		Tečkovaný chleba	55
<b>(JEHO VÝROBA A PEČENÍ S NÍM)</b>	<b>20</b>	Vesnický chléb s podmáslím	56
Co vlastně je žitný kvásek (správně pekařsky – kvas)	22	Žitný kváskový chléb	56
Proč péct s kváskem	22	Žitný chléb s bramborem	59
Výroba kvásku doma	22	Bramborákový chleba (v domácí pekárně)	60
Založení žitného kvásku bez odvažování surovin	24	Chleba kynutý kefirovou houbičkou	60
Založení žitného kvásku s váhou (vážením surovin)	26	<b>KVÁSKOVÉ PEČIVO</b>	
Založení žitného kvásku pomocí ovocné šťávy, tzv. ananasové řešení	26	<b>(SLADKÉ I SLANÉ)</b>	<b>62</b>
Uchování kvásku pro případ jeho ztráty nebo jen delší pauzy v pečení	28	Pšeničné kváskové bulky se sezamem	64
Příprava kváskového pečiva v několika málo bodech	29	Šnečku, šnečku... (dalamánky) ... vystrč růžky ...	64
Lednicové kynutí těsta	32	Velikonoční dalamánky se špaldou	66
Když kvásek nepracuje podle představ	33	Pšeničné bagety se lněným semínkem	66
Jak udělat z kváskového receptu recept s droždím a naopak	33	Kváskové kořenové bagety	68
Založení kvásku s kefirovou houbičkou	35	Ovesné kváskové dalamánky	69
Několik drobných postřehů	35	Potrncené podplameňáky	69
<b>Základní názvosloví pečiva</b>	<b>39</b>	Kváskové placky se škvarkama	70

Kváskový mazanec	71	Podzimní bagety	107
Slunečnicové kostky	72	Pivní celozrnné bagety	108
<b>PREFERMENTY OBECNĚ</b>	<b>73</b>	Sezamové bagety s prefermentem	108
Prefermenty	73	Špaldové bagety se sezamem	109
Omládek	74	<b>ROHLÍKY</b>	<b>110</b>
Poliš	75	Obyčejné české klasické rohlíky	112
Biga	76	Anglické rohlíky	112
Staré těsto		Bramborové rohlíky	114
(old dough, pâte fermentée)	77	Celozrnné rohlíky	115
Tangzhong	79	Černé rohlíky – kornspitz	115
Když doma dochází droždí	80	Filipky	117
<b>CHLEBY S DROŽDÍM</b>	<b>82</b>	Chřupáčky	118
Dr. Voštěpův chleba (s bigou)	85	Grahamky	120
Grahamový chléb	86	Lněné sádlové rohlíky	120
Chleba s pâte fermentée	89	Pšeničné rohlíky s prefermentem	121
Sýrový chléb (s prefermentem)	90	Pšeničné rohlíky	
Pšeničný dýňový chléb	92	s lněným semínkem	121
Lněný chleba s omládkem	93	Rohle pro Ozzáka – pivní rohlíky	122
Toustový chléb s omládkem	93	Sójové rohlíky	122
Bramborový chléb s prefermentem	94	Špaldové rohlíky s kefirem	123
Jogurtový kmiňák s omládkem	94	Šunkové rohlíky	124
Chleba s prefermentem		<b>DALAMÁNKY,</b>	
a lžící kvásku (pro domácí pekárnu)	96	<b>VEČKY, ŽEMLE A BULKY</b>	<b>126</b>
Domácí chléb s otrubami		Nejobyčejnější bulky se sýrem	128
(pro domácí pekárnu)	96	Jednoduché, nejen	
Podmáslový chléb s kváskem		přílohové dalamánky	129
(pro domácí pekárnu)	97	Večky tukové (i na chlebičky)	129
Podzimní jogurtový chleba		Sezamové špičky	130
(pro domácí pekárnu)	97	Tlačené žemle	131
<b>BAGETY</b>	<b>98</b>	Dalamánky jako pírko	132
Bagetky (na plnění)	100	Večky šestizrnky	132
Bagety s mletým lněným semínkem	100	Podmáslová sluníčka (bulky)	133
Bagety se starým těstem		Vícezrnné dalamánky	133
(old dough, pâte fermentée)	102	Rudlovy raženky (s polišem)	134
Brynzové bagety	103	Vločkové housky	135
Kořenové bagety	103	Hodně celozrnné dalamánky	
Fit bagetky	105	s otrubami	135
Louhované bagetky	107	Dalamánky s prefermentem	136

Pšenično-žitné raženky s pepřem	136	Máslová vánočka	169
Mišošky	137	<b>LETEM SVĚTEM...</b>	<b>170</b>
Podmáslové raženky	138	Gözleme (Turecko, plněné placky)	172
Sýrové pečivo se slunečnicí	139	Fritole di Carnevale (Itálie, Benátské koblihy)	172
<b>TYČKY, PLACKY, PIZZY A JINÉ</b>	<b>140</b>	Trdelníky (Slovensko)	173
Chlebové česnekové placky	142	Pagáče (Slovensko)	174
Žížalky	142	Langoše (Maďarsko)	175
Tyčky se škvarky	143	Focaccia s medvědí česnekem (Itálie)	175
Chlebové zelné placky	143	Ciabatta s prefermentem (Itálie)	176
Louhované preclíky	144	Fougasse (Francie, Provensálsko)	178
Celozrné pikantní tyčky	145	Pita (Středomoří, Blízký východ – chlebové placky)	179
Cibulové koláčky	146	Pane siciliano (Sicilský chléb)	179
Odpolední tyčky	146	Piadine romagnole (Itálie – plněné placky)	181
PEPITY (pepřové pivní tyčky)	147	Pull Apart Bread (USA – Trhací chléb)	182
Pizza scondita (nahá pizza)	148	Sfincione siciliano (Itálie)	182
Štipkavé brynzové tyčky	149	<b>CO NA CHLEBA, K PEČIVU...</b>	<b>184</b>
Grissini s rozmarýnem	149	Bramborová pomazánka do obložených baget	186
Louhované kaštánky	150	Camping salát	186
<b>KYNUTÉ SLADKOSTI</b>	<b>152</b>	Játrová paštika	186
Máslové hřebeny se skořicí	155	Segedínský salát	187
Smažené citronové lístky	155	Domácí šunka	187
Skořicoví šneci	156	Opičí sádlo	189
Trnčené lopatáky	157	Doma uzené kuře	190
Víkendové sladké večky	157	<b>Rejstřík některých pojmů</b>	<b>191</b>
Máslové makovky	159		
Jablkové kynuté kostky	160		
Sladké rohlíky s drobenkou	160		
Sloní uši	161		
Makovky s tangzhongem	162		
Citronové večky	163		
Francouzské mléčné housičky	163		
Honzovy vdolky	164		
Hruščák s tvarohem	165		
Máslový věnec s brusinkami	165		
Slávinky	166		
Velikonoční mazanec	167		
Frgálový dort	168		
Švestkový koláč z Hujerovy zahrádky	168		

