

SPIS TREŚCI

Przepisy	VIII
Podziękowania	X
Zmiany w drugim wydaniu	XII
Przedmowa – Raymond Calvel	XV
Wstęp	XVI
Część pierwsza SKŁADNIKI I TECHNIKI	1
1 Przygotowywanie chleba od mieszania po pieczenie	5
2 Składniki i funkcje	29
3 Techniki ręcznego wyrabiania ciasta	53
Część druga PRZEPISY I PIECZYWO OZDOBNE	81
4 Pieczywo na zaczynie zawierającym drożdże	87
5 Pieczywo na zakwasie	145
6 Pieczywo żytnie na zakwasie	203
7 Pieczywo bez zakwaszanej mąki	267
8 Pozostałe pieczywo	299
9 Pieczywo plecione i techniki zaplatania	367
10 Projekty dekoracyjne	395
ANEKS	421
Prowadzenie i rozmnażanie kultury zakwasu	421
Testy reologiczne i analiza mąki	434
Dodatki do mąki	441
Wydajność ciasta	442
Pożądana temperatura ciasta	446
Obliczanie kosztu partii ciasta	449
Tablice przeliczników	450
Przykładowy harmonogram prowadzenia ciasta	452
Słownik	453
Bibliografia	459
Epilog	461
Indeks	462

