

SPIS TREŚCI

Wstęp

Mąka	2
Pozostałe składniki	5
Woda	5
Sól	5
Środki spulchniające	5
Drożdże	6
Stód	6
Miód	7
Ziarna, zioła, bakalie	7
Zakwas	8

Przepisy

Chleb żytni na zakwasie	10
Chleb pszenny na zakwasie żytnim	10
Chleb chłopski na zakwasie z proszku	10
Chleb irlandzki	12
Chleb śródziemnomorski z automatu do pieczenia chleba	12
Chleb pszenny z automatu do pieczenia chleba.....	14
Chleb pszenny drożdżowy	14
Chleb ziołowy.....	16
Chleb sojowy	16
Zdrowy chleb omega-3 z automatu do pieczenia chleba	18
Chleb kukurydziany	18
Chleb z ziarnami.....	20
Chleb z ziarnami z automatu do pieczenia chleba.....	20
Chleb mieszany	22
Chleb cebulowy z automatu do pieczenia chleba.....	22
Bułki drożdżowe	24
Bułki piwne z kminkiem	24
Bagietka z automatu do pieczenia chleba	26
Precelki	26
Rogale maślano.....	28
Słodkie rogale	28
Ciabatta.....	30
Tortilla.....	30
Różne rodzaje pieczywa.....	32

Wydawnictwo Literat

ul. Łazienna 28

87-100 Toruń

tel.: 56 6539540

e-mail: wyd.literat@lit.com.pl

www.ksiegarnia-najtaniej.pl/

Opracowanie, skład

zdjęcia i aranżacja:

Monika von Basse

Korekta:

Sylwia Szczepańska

Copyright © by LITERAT

ISBN 978-83-7774-411-6