

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ – 7

ЧАСТЬ 1: ПРИНЦИПЫ МАСТЕРСТВА ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

- 1: ПРОЛОГ – 17
- 2: ВОСЕМЬ ЭЛЕМЕНТОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТЛИЧНОГО
ХЛЕБА И ПИЦЦЫ – 31
- 3: ОБОРУДОВАНИЕ
И ИНГРЕДИЕНТЫ – 51

Откуда берется мука? — 60

ЧАСТЬ 2: ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА

- 4: ОСНОВНОЙ МЕТОД
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА – 67
- 5: ПРЯМОЕ ТЕСТО – 85
- 6: ТЕСТО НА ОПАРЕ – 103

*Утренний распорядок
пекаря — 118*

ЧАСТЬ 3: РЕЦЕПТЫ ХЛЕБА НА ЗАКВАСКЕ

- 7: ЧТО ТАКОЕ ЗАКВАСКА? – 127
- 8: МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАКВАСКИ – 135
- 9: ГИБРИДНЫЕ ЗАКВАСКИ
ТЕСТА – 145

*Буль (традиционный
французский хлеб) весом
3 килограмма — 168*

- 10: ТЕСТО НА ЗАКВАСКЕ – 173
- 11: ВАРИАНТЫ ТЕСТА
НА ЗАКВАСКЕ – 187

*Приготовление своего теста
для хлеба (или пиццы) — 196*

ЧАСТЬ 4: РЕЦЕПТЫ ПИЦЦЫ

- 12: МЕТОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПИЦЦЫ И ФОКАЧЧИ – 207
- 13: ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ – 223
- 14: ПИЦЦА И ФОКАЧЧА – 235

БОНУС – 264

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ – 265

БЛАГОДАРНОСТИ – 266

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ – 267