

## Rozdělení pekárenských výrobků

### 1. Chléb

- mouka + voda + sůl + **droždí (a zlepšující přípravky) nebo kvas**
- chleby, kde převažuje pšeničná mouka, se kypří - .....
- chleby, kde převažuje žitná mouka, se kypří - .....
- **kvalitní dobře vypečený chléb má být na pohmat - hutný, zvonivý, kůrka musí být tuhá**  
(kůrka zadržuje v bochníku vodu a brání stárnutí chleba)



Tržní druhy chleba - .....

### 2. Běžné pečivo

- hladká pšeničná mouka + droždí + voda + sůl + zlepšující přípravek + další přísady např. tuk, cukr...
- pečivo má **velmi krátkou životnost (čerstvost), expeduje se ještě horké, po 4 až 6 hodinách stárne**
- druhy - rohlíky, banketky, housky (raženky), pletýnky, hvědičky (kaiserký), žemle, bulky, kornspitz, dalaťmáňky, bagety, cornbagety, večky .....
- na povrchu sypané solí a kmínem, sýrem, mákem či různými semínky



### 3. Jemné pečivo

- dražší, obsahuje tuk, cukr, rozinky, ořechy a náplně
- díky **obsahu tuku má delší trvanlivost** - čerstvé 2-3 i více dnů v chladném, suchém a čistém prostředí
- druhy:  
**Sladké** - koláče, šátečky, hřebeny, šneci, taštičky, kapsy, uzlíky, záviny, vánočky, buchty, vdolky, listové rohlíčky, loupáčky, plundry, koblihy - smaží se, vdolky, bábovky ....  
**Slané** - sýrové tyčinky, pizza copy, škvarkové pagáčkv. rohlíčkyv .....



### 4. Speciální pekařské výrobky

- **blízké cukrářských** výrobkům - **trvanlivost 3-5 dní**
- různé druhy **trvanlivých suchých a křehkých výrobků** - slané tyčinky, preclíky, suchary ....  
možno **skladovat několik týdnů** - dokonale zabalené a v suchu
- **bezlepkové výrobky** - neobsahují **pšeničnou mouku!**

