**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 (kaiserky), žemle, bulky, kornspitz,**

** dalamánky, bagety, cornbagety, veky …..**

* 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 pagáčky, rohlíčky ….**





**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!**