

OBSAH

Germánská hloubená pekařská pec 5

5000 let pekáren	5
Německé muzeum chleba v Ulmu	5
Egyptská pekařská pec	9
Pekařské pece v severní Africe, Indii a na Předním východě	12
Pečící kameny, rošty a zvony	14
Raně historická evropská pekařská pec	16
Pekárny	20

Stavební praxe I – Stavba pekařské pece 27

Typy pekařských pecí	27
Stavba pece svépomocí	29
Stavební povolení	29
Základ	32
Sokl	33
Kupole pece	34
Klenba pece z hlíny	34
Zděná klenba pece	36
Velikost prostoru pece	37
Uzavření prostoru pece	38
Izolace prostoru pece	40
Plášť	43
Komín	44
Materiál na stavbu komína	44
Napojení komína na pečící prostor	45
Plášť komína	46
Střecha	46
První zapálení pece	47
Obecní pekárna ve Wendelsteinu	50
Příběh o pečení chleba	52

Stavební praxe II – Návod na stavbu zahradní pece 55

Předmluva	55
Zemní práce	61
Bednění pro betonáž	61
Práce s betonem	62
Stavba zdí	65
Zdění ohniště	68
Bednění pro stavbu klenby pece	72
Teplná izolace prostoru pece (ohniště)	75

Komínový nástavec	76
Střešní konstrukce	79
Komín	80
Pokrytí střechy	83
Vypalování pece	87
Rozpalování pece	88
Pečení	88
Vady pečeného chleba	90
Další možnosti využití pece	91
Zkušenosti z provozu	91
Stavební praxe	93
Pekařská praxe	94
Osvědčené recepty na chléb	95
Ze života pekaře, který si peče svůj chléb	99

Kurzy pekaře svého chleba 100

Jednoduché hliněné pece	102
Větší pece	108
Zděné pece v domě	115
Zahradní pece z prefabrikátů	115
Recepty zaníceného pekaře	123