DOMÁCÍ
BISTRO U VLKA
Neapolitan pizza.

Žitná Master Kalkulačka

PROFI VERZE V25

Kompletní uživatelský manuál

Pro začátečníky i profesionální pekaře.

100% Žito • Šumava • Rozkvas (Pevný / Tekutý) • Zápara (Scald)

DOMÁCÍ BISTRO U VLKA

Obsah manuálu

1 **Co je žitný chléb a proč tato kalkulačka**
Základní pojmy, specifika žita

2 **Instalace a první spuštění**
Jak začít

3 **Přehled rozhraní**
Kde je co

4 **Základní parametry**
Typ výrobku, počet kusů, váha, odpek, hydratace

5 **Složení mouky**
Žitné systémy, bílkoviny, W hodnota u žita

6 **Žitný rozkvas**
Pevný / Tekutý / Vlastní, startér, fermentační okno, časovač

7 **Zápara (Scald)**
Co je, proč se používá, jak nastavit

8 **Režim kynutí**
Pokojová teplota, proč žito do lednice nepatří

9 **Finální recept**
Rozklad tekutin, receptura hlavního těsta

10 **Knihovna receptů**
Ukládání, načítání, export, import, sdílení

11 **Varování a bezpečné limity**
Co znamenají barevné hlášky

12 **Konkrétní příklady použití**
100% žitný cihlák, Šumava, Moskevský chléb

13 **Tipy, triky a časté chyby**
Co dělat, když něco nefunguje