

TURINYS

IŽANGA	6
KEPYKLA JŪSŲ VIRTUVĖJE	8
VISKAS NUO PRADŽIŲ	10
DUONKEPĖS NAUDOJIMAS	12
KEPIMAS, AUŠINIMAS IR LAIKYMAS	16
DUONOS FORMAVIMAS RANKOMIS	18
GLAISTYMAS	22
PAPUOŠIMAI	24
ĮPRASTŲ IR PRADINIŲ RAUGŲ NAUDOJIMAS	28
DUONKEPĖS GALIMYBĖS	32
RECEPTŲ PRITAIKYMAS DUONKEPĖMS	34
PROBLEMAS IR JŲ SPRENDIMO BŪDAI	36
MILTAI	38
MIELĖS IR DRUSKA	42
SKYSČIAI	44
RIEBALAI IR SALDIKLIAI	46
PRIEDAI	48
ĮRANGA	56



RECEPTAI	60
PAGRINDINĖS DUONŲ RŪŠYS	62
SPECIALŪS GRŪDAI	82
PLOKŠČIOSIOS DUONOS IR PICOS	100
RAUGO IR MIELINĖS TEŠLOS DUONOS	116
PIKANTIŠKOS DUONOS	130
DUONOS SU DARŽOVEMIS	150
DUONELĖS, BANDELĖS IR PYRAGAIČIAI	170
SALDŽIOS DUONOS IR MIELINIAI PYRAGAI	204
KEKSAI IR PYRAGAI	232
RODYKLĖ	252