

# Technique Index

## A

- [Autolyse](#)

## B

- [Baker's percentage](#)
- [Bassinage](#)
- [Bench fold](#)
- [Biga](#)
- [Bucket fold](#)
- [Bulk ferment](#)

## C

- [Coil fold](#)
- [Container fold](#)

## D

- [Desired Dough Temperature](#)
- [Double slashing](#)
- [Dusting with flour](#)

## F

- [Folding dough](#)
- [Formula 1 2 3 4](#)
- [Formulas](#)

## H

- [1 2 3 4 Hydration Levels](#)

## K

- [Kneading](#)
- [Kneading dry dough](#)
- [Kneading wet dough](#)
- [Kneading with a dough scraper](#)

## M

- [Mental Calculations](#)
- [Mixing batter](#)
- [Mixing dough by hand](#)
- [Mixing dough by machine](#)
- [Mixing dough by machine \(more\)](#)
- [Mixing by folding](#)
- [Mixins](#)

## O

- [Ornamental slashing](#)
- [Overnight rise](#)

## P

- [Pâte Fermentée](#)
- [Polish](#)
- [Pre-shaping](#)
- [Pre-shaping rounds](#)
- [Pre-shaping ovals](#)

## S

- [Salt volume equivalents](#)
- [Scaling formulas](#)
- [Shaping baguettes](#)
- [Shaping batards](#)
- [Shaping boules](#)
- [Shaping ovals](#)
- [Shaping rolls](#)
- [Shaping rounds](#)
- [Slap and fold](#)
- [Slashing](#)
- [Slashing twice](#)
- [Sourdough starting and maintaining](#)
- [Sponge](#)
- [Steam, baking with](#)

## T

- [Tangzhong](#)

## W

- [Wet doughs](#)
- [Water Temperature](#)
- [Wheat stalk pattern](#)

## Y

- [Yeast volume equivalents](#)