



SM UNGA BAGARE TÄVLINGSREGLER 2019

Tävlingen omfattar ett praktiskt prov bestående av fem delprovenligt nedan. Observera att vikten i samtliga instruktioner syftar på **degvikt**. Vikt på eventuella fyllningar, krämer etc. får tillkomma. Observera att poängavdrag sker vid stor spilldeg.

1. Matbröd

Varje deltagare skall på valfritt mjöl, på en och samma deg, baka 12 bröd á 500 g med tre olika uppslagningar, varav en ska vara flätad. Fri uppslagning på de två andra. Det ska vara 4 bröd av varje modell. Poängavdrag sker vid stor spilldeg.

2. Frallor/ Kuvertbröd

Varje deltagare skall på samma deg baka totalt 15 st á 50 g x 3 olika uppslagningar, totalt 45 st frallor/ kuvertbröd. Valfri deg på valfritt mjöl. Inga frön, korn eller liknande får förekomma i degen, men ytan får beströs med detta.

Poängavdrag sker vid stor spilldeg.

3. Bullar

Varje deltagare ska baka 15 á 50 g x 3 olika uppslagningar, totalt 45 st bullar. En skall var ofylld. Fyllningen måste bakas med bullen. Inget fett får inkavlas. Före bakning får bullen äggstrykas men efter avbakningen får bullen endast aprikoteras, strykas med sockerlag eller liknande. Efterdekoration av bullarna är inte tillåten.

Poängavdrag sker vid stor spilldeg.


4. Kavlad deg

Av en **kavlad deg** på smör om maximalt 3200 g skall det tillverkas 3 olika sorters fyllda bakverk, 15 st av varje sort. En sort får vara med salt fyllning. Bakverken skall vara jämnstora och ha en degvikt på minimum 50 g, max 70 g. Fyllning och dekor kan läggas på antingen före eller efter avbakningen. Bakverken får aprikoteras, strykas med sockerlag eller liknande.

Poängavdrag sker vid stor spilldeg.

5. Skådebröd

Skådebrödet skall tillverkas av ätbar deg, varav **minst 30% jäsdeg**. Det ska vara tydligt vad som är jäsdeg. Basen ska vara maximalt 40x60 cm och höjden minst 40 cm. Fritt val på tema och utformning. För sammansättning efter avbakning ska tillbehör användas som är av ätbar karaktär, till exempel isomalt. Enbart brödfärger får användas, se färgkarta.

COLOURS	<p>The only colours authorised are the natural colours of bread as obtained when using different baking and/or browning techniques with edible foodstuffs based on milk, eggs.... They range from cream white, dark brown through to black.</p> <p>The colour chart below shows the range of colours retained for the test. Intermediate colours are also authorised.</p>
	

Övrigt

För tävlingen disponeras 5 timmar på tävlingsdagen plus en timma för uppvägning dagen före. Under uppvägningen är det tillåtet att göra vad man vill utom att baka i ugn. Däremot får delar av skådebröd torkas i avslagen ugn över natten, maximalt en plåt per finalist.

Råvaror tillhandahålls av arrangörerna och vägs upp av tävlingsdeltagarna under uppvägningen dagen före tävlingsdagen. Medhavda råvaror skall godkännas före uppvägning. Det är ej tillåtet att använda färdiga mjölblandningar eller mixer.

Det är tillåtet att använda bakkorgar och bakformar, som är vanligt förekommande i ett bageri, att jäsa och baka tävlingsprodukterna i.

Uppslagning, avbakning och färdigställande av bakverken utförs självständigt av varje deltagare. Degarna kan framställas och delas maskinellt. Den vidare bearbetningen ska ske för hand. Det är dock tillåtet att använda maskiner för knådning och utkavling/ kavling.

Angivna mängder, vikter och antal skall följas **noggrant**.

OBSERVERA För provet disponeras **högst 5 timmar på tävlingsdagen, samt 1 timme för uppvägning dagen innan tävling**.

1:an, 2:an, 3:an och 4:an

- kvalificerar sig till det svenska juniorbagarlandslaget och tränar tillsammans för att ta fram produkter till VM för Unga Bagare. Ur juniorbagarlandslaget tas sedan de två representanter ut som ska representera Sverige i VM för Unga Bagare.

1:an och 2:an

- vinner en resa med SBK. Årsträffsresan är planerad 2-5 maj 2019.

1:an skrivs in i vandringspriset