



SM UNGA BAGARE TÄVLINGSREGLER 2016

Tävlingen omfattar ett praktiskt prov bestående av följande fem delprov.
Observera att vikten i punkt 1 gäller ***mjöl*** - i övriga punkter ***deg***.

1. Matbröd

Varje deltagare skall av 6000 g ***mjöl*** (vete- och/eller rågmjöl) baka

- 3 bröd med degvikten 1000 g
- av resterande degmängd framställs bröd med degvikten 500 g

Form och utförande efter eget val. Ytan får beströs med olika frön, korn eller liknande.

2. Franskbröd

Varje deltagare skall av 3000 g ***deg*** baka 4 olika slags franskbröd, ofyllda, 15 st à 50 g av varje sort. Sort och utförande efter eget val. Franskbröden ska vara bakade på 100% vetemjöl.

3. Vetebröd

Varje deltagare skall av 3000 g ***deg*** baka 4 olika sorters vetebröd med eller utan fyllning, men minst en sort utan fyllning. Inget fett får inkavlas. Efter eget val skall av varje sort färdigställas 15 st à 50 g degvikt. Fyllningen måste bakas med brödet.

Före bakning får brödet äggstrykas men efter avbakningen får brödet endast aprikoterats. Ytterligare dekoration av vetebrödet är inte tillåten.

Viktenheterna efter avbakningen är fastlagda enligt nedanstående:

Ofyllt vetebröd	max 50 g
Fyllt vetebröd	max 70 g

4. Wienerbröd

Av en **wienerdeg** om maximalt 3500 g skall tillverkas 4 olika slags fyllda bakverk (15 st av varje sort). Bakverken skall vara jämnstora och ha en färdigvikt på minimum 50 g, max 70 g efter avbakning, och aprikotering/dekorering.

Fyllning och dekor kan läggas på antingen före eller efter avbakningen. (Fyllning och kräm ställs till förfogande.)

Efter avbakningen måste alla wienerbröd aprikoteras. Aprikoteringen skall göras för hand. De kan också dekoreras med t ex färsk eller konserverad frukt.

5. Fritt val

Varje deltagare väljer **ett av nedan angivna alternativ**. Val av alternativ och tema skall meddelas juryns ordförande innan tävlingens början.

5.1 Tårta

Tillverkning av tårta: tårtbottnar 26 cm Ø samt erforderlig, neutral smörkräm till fyllning och eventuellt överdrag, ställs till förfogande. Tårtan skall ha 2 lager fyllning. Som överdrag får fondant, smörkräm, marsipan, Gianduja (tryffel) och choklad användas. Färdiga eller medförda garneringsmaterial får inte användas. Tårtan måste pikeras med text som passar till valt tema.

5.2 Skådebröd

Skådebrödet (1 st) skall tillverkas av ätbar **jäsdeg**. Det färdiga skådebrödet får **inte** överstiga 4000g. Tema och utformning är efter fritt val.

Till dekoration kan en deg utan jäst användas. För sammansättning efter avbakning ska tillbehör användas som är av ätbar karaktär.

Övrigt

För tävlingen disponeras 5 timmar på tävlingsdagen plus en timma (uppvägning) dagen före. Under uppvägningen är det tillåtet att göra vad man vill utom att baka i ugn (ny regel för 2012).

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.

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 sker för hand. Det är dock tillåtet att använda maskiner för delning, knådning och utkavling.

Avbakningen av skådebröd får ske i separat inskuvningsugn / liggugn i den nationella tävlingen.

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

OBSERVERA För provet disponeras **högst 5 timmar på tävlingsdagen, samt 1 timma dagen före 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 EM för Unga Bagare. Ur juniorbagarlandslaget tas sedan de två representanter ut som ska representera Sverige i EM för Unga Bagare 2014 i Tyskland.

1:an och 2:an

- vinner en resa till SBK:s årsträff i Comosjön.

1:an skrivs in i vandringspriset