

REGLER ÅRETS BAGARE 2019

BAGUETTER OCH KUVERTBRÖD

BAGUETTEDEG: Degen ska vara gjord på fördeg, surdeg eller poolish, minst en av dessa ska användas i degen. Degen får endast innehålla vetemjöl.

PÅ DENNA DEG SKA GÖRAS:

20 st baguetter: Klassiskt fransk baguette. Vikt: 250 g efter avbakning. Baguetterna ska vara 55 cm långa och ha 5 eller 7 snitt. Inget mjöl på den färdiga produkten. Baguetterna måste jäsas i duk och bakas av direkt på stenen.

36 st kuvertbröd: Vikt: 40g efter avbakning. 3 olika sorter/utseende. 12 st av varje sort.

CROISSANT OCH PAIN AU CHOCOLAT

CROISSANTDEG: Degen ska kavlas på smör eller kavlingssmör (vilket ska framgå i receptet).

PÅ DENNA DEG SKA GÖRAS:

20 st Croissanter: Vikt: 50–70 g efter avbakning. Klassisk form. Får endast äggstrykas före avbakning.

20 st Pain au chocolat: Vikt: 50–70 g efter avbakning. Klassisk form. Får endast äggstrykas före avbakning.

SÖTEBRÖD

SÖTEBRÖD (OKAVLAT): Vetedeg eller briochedeg.

PÅ DENNA DEG SKA GÖRAS:

20 st söta bullar: Vikt: 80 g efter avbakning. Frukt/bär skall ingå i degen eller fyllningen. Fri uppslagning. Får aprikoteras eller penslas med sockerlag men får i övrigt ej efterdekoreras efter avbakning.

SÖTEBRÖD: Valfri deg.

PÅ DENNA DEG SKA GÖRAS:

20 st söta bullar: Vikt 80 g efter avbakning. Valfri fyllning och utformning. Bullarna skall efterdekoreras. Efterdekoreringen får ske tidigast efter 5 timmar dag 2.

MATBRÖD

MATBRÖDSDEG 1: En matbrödsdeg som får bakas helt valfritt. Det är tillåtet att ta med sig en fördeg eller surdeg som du förberett hemma.

PÅ DENNA DEG SKA GÖRAS:

10 st Bröd: Vikt: 600 g efter avbakning. 2 olika uppslagningar med 5 bröd av varje sort. Ytan får beströs med olika mjölsorter, frön, korn eller liknande.

MATBRÖDSDEG 2: Ett hemligt moment som avslöjas 1 månad innan tävlingen.

ÖVRIGA REGLER

För tävlingen disponeras 30+45 minuter dag ett och 6 timmar dag två. Under uppvägningspassen dag 1 är det tillåtet att göra vad man vill utom att baka i ugn. Det är tillåtet att ha med sig förvägda ingredienser. Dock ska varje ingrediens vara packad för sig.

För samtliga kategorier gäller att degen ska köras för exakta antal produkter och vikter. Endast ett minimum av spilldeg är tillåtet.

I varje uppslagning gäller att bröden ska vara så lika varandra som möjligt. Samma storlek, färg och form.

Råvaror till baguettedeg, croissantdeg, sötebrödsdegar och den valfria matbrödsdegen tar du med dig själv. Råvaror till matbrödet vars ingredienser lottas kommer att finnas på plats enligt ovan.

Basverktyg kommer att finnas på plats. Det är tillåtet att ta med sig egna bageriverktyg.