

ÅRETS BAGARE 2020

ÅRETS

BAGARE

HÄR ÄR FINALISTERNA I ÅRETS BAGARE 2020



MAJU RULL TALL

Desserterie och Catering i Linköping,
från Senegal och uppvuxen i Spanien

EWA WINGE

Kopparlundens bageri i Västerås,
uppvuxen i Polen

MOHAMAD KHIR ALSHIBANI

Konditori Hollandia i Malmö,
uppvuxen i Damaskus

TOBIAS HENKE

Skeppsbro Bageri i Stockholm,
uppvuxen i Sverige

MONTADAR KANBAR

Bullar&Bröd i Stockholm,
uppvuxen i Sverige

PAUL FLORIAN FICARD

Sandby Stenugnsbageri i Södra Sandby,
uppvuxen i Rumänien

Internationell prägel vid avgörandet av

ÅRETS BAGARE 2020

Uttagningen till finalen av Årets Bagare 2020 är avgjord och nu står sex av Sveriges skickligaste bagare klara inför vårens tävling. Finalen avgörs i Nordstan i Göteborg, den 9–12 mars och förväntas bli ovanligt inspirerande och ha en stor bredd i bakverken tack vare att årets finalister har vuxit upp och utbildats till bagare i fem olika länder med olika bageritraditioner.

För sjunde året i rad anordnar branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer tävlingen Årets Bagare, Svenska Mästerskapen i bageri. Under finalen den 9–12 mars kommer köpcentret Nordstan i Göteborg fyllas med doften av nybakade bröd, croissanter och bullar. Finalisternas tävlingsnerver kommer att sättas på prov då de ska skapa vackra, inspirerande och banbrytande bakverk gällande såväl smak som utseende. Finalisterna ska på endast sex timmar baka totalt 150 bakverk vardera. Finalisterna har även 75 minuter, dagen före

tävlingen, att förbereda degar, koka sylt, mm.

- Bageri är ett gediget hantverk i konstant förändring. Under tävlingen Årets Bagare får landets främsta bagare möjligheten att visa upp sina yrkesskickligheter och fortsätta att driva branschen framåt. Jag ser fram emot att få ta del av bagarnas unika tappning av varje bakverk och särskilt ska det bli spännande att hur de väljer att tolka det hemliga momentet fullkornsbröd, säger Martin Lundell, vd för Sveriges bagare & konditorer.

I vissa tävlingsmoment finns det fasta kriterier på både vikt, längd och form. Här ställs höga krav på precision och exakthet. I andra tävlingsmoment står kreativiteten i fokus och bakverken får formas och smaksättas fritt. Fjolårets vinnare, Alexander Pelli, bakade till exempel bullar av kavlad deg fyllda med bergamottkräm toppade med nougatinedekor och apelsinblomssockerlag. I de friare momenten bedöms såväl kreativ höjd som smaksäkerhet, utseende och metod.

Under tävlingen så iakttar juryn finalisterna som bedöms på deras teknik och utförande av hantverket. Juryn smakar även på samtliga bröd och bakverk när de är färdiga. Den välmeriterade juryn leds av ordförande Johan Sörberg, grundare av Art Bakery, NK, och bland annat känd som domare i Hela Sverige Bakar.

Här är finalisterna i Årets Bagare 2020:

EWA WINGE, Kopparlundens bageri i Västerås, uppvuxen i Polen

MAJU RULL TALL, Desserterier och Catering i Linköping, från Senegal och uppvuxen i Spanien

MOHAMAD KHIR ALSHIBANI, Konditori Hollandia i Malmö, uppvuxen i Damaskus

MONTADAR KANBAR, Bullar&Bröd i Stockholm, uppvuxen i Sverige

PAUL FLORIAN FICARD, Sandby Stenugnsbageri i Södra Sandby, uppvuxen i Rumänien

Tobias Henke, Skeppsbro Bageri i Stockholm, uppvuxen i Sverige

FAKTA

Tävlingen Årets Bagare avgörs i Nordstan, Göteborg, den 9–12 mars.

Bagarna tävlar två och två per dag i öppna bagerier. Varje tävlande har 75 minuter på sig till förberedelser dagen innan de tävlar och på tävlingsdagen ska de baka allting på 6 timmar.

De tävlande ska baka:

20 st baguetter

36 st kuvertbröd, tre olika sorter

20 st croissanter

20 st Pain au chocolat

20 st söta bullar med frukt/bär

20 st söta bullar med efterdekorerings

10 st matbröd, valfritt

Ett hemligt moment som avslöjas 1 månad innan tävlingens första dag. I år är det hemliga momentet fullkornsbröd

Jury bedömer smak, utseende, teknik, variation, nytänk och metod. I tävlingsområdet i Nordstan kommer det att hållas flera demonstrationer under tävlingsdagarna. Missa inte chansen att ta del av baktips från branschens elit!

MÅNDAG 9 MARS:

16.00 – 16.30 Första uppvägningen för finalisterna i heat 1

18.30 – 19.15 Andra uppvägningen för finalisterna i heat 1

TISDAG 10 MARS:

08.00 – 14.00: Tävling för heat 1, Tobias Henke & Montadar Kanbar

14.00 – 15.00 Juryns provsmakning

16.00 – 16.30 Första uppvägningen för finalisterna i heat 2

18.30 – 19.15 Andra uppvägningen för finalisterna i heat 2

ONSDAG 11 MARS:

08.00 – 14.00 Tävling för heat 2, Paul Florian Ficard & Ewa Winge

14.00 – 15.00 Juryns provsmakning

16.00 – 16.30 Första uppvägningen för finalisterna i heat 3

18.30 – 19.15 Andra uppvägningen för finalisterna i heat 3

TORSDAG 12 MARS:

07:00 – 13:00 Tävling för heat 3, Mohamad Khir Alshibani & Maju Rull Tall

13:00 Juryns provsmakning

15:00 Prisutdelning i köpcentret Nordstan

ÅRETS
BAGARE

EWA WINGE



Ewa Winge född 1986 i Lomza i Polen, men är numera bosatt i Västerås och arbetar som bagare på Kopparlundens Bageri. Bakning är ett nyfunnet intresse som kom när Ewa behövde det som mest, efter en svår depression i vuxen ålder fann hon lyckan igen i skapandet av bakverk. Sen flytten till Sverige för tre år sedan har hon hunnit med både en SFI-utbildning och bagarutbildningen på Tranellska i Västerås. Stödet från kollegorna och det egna drivet att ständigt utvecklas har tagit henne till finalen, men det är framförallt glädjen från nöjda kunder som ger Ewa mest energi och glöd. Som ny inom branschen söker hon fortfarande efter sin personliga specialitet men har ett stort intresse för att förnya och utveckla traditionella recept.

”En av de saker som inspirerar mig mycket är min pappas livsberättelse. När han var en liten pojke i dåvarande Polen, nuvarande Vitryssland, skickades han till ett Gulagläger i Sibirien. Han berättade om en brödbit som en vänlig man gav honom när han svält, en brödbit som troligen räddade livet på honom. Den historien har gett mig en fascination för bröd.”

Ewa hittar du på Instagram under namnet [@ideksgra](#)
Telefonnummer till Ewa är 070-621 71 91

ÅRETS
BAGARE

MAJU RULL TALL



Maju Rull Tall född 1985 i Dakar, Senegal, men bor numera i Linköping och driver Desserterierie & Catering där han själv jobbar som konditor. Vid sidan om det egna företaget arbetar han även som köksmästare och kock på restaurangen Olympia-Da Vinci. Passionen för mat och bakning har följt Maju genom hela livet och han har sedan han gick kock- och konditorsutbildningen i Barcelona arbetat flitigt inom branschen. Hans specialitet är desserter, framförallt olika typer av moussedesserter, och han ser Årets Bagare som en möjlighet till att utmana sig själv. Kreativiteten är en viktig del av Majus arbete och han tar inspiration från ögonblick i vardagen, dofter och former. Han ser även en trend i att skapa konst av bakverk.

”Det är första gången jag tävlar inom mitt yrke och jag ser fram emot att visa upp mina kunskaper. Det som utmärker mig är framförallt min nyfikenhet i att blanda och balansera smaker samt hålla en mer hälsosam linje inom branschen. Det gör att jag hela tiden försöker hitta och ta fram alternativ samtidigt som jag lär mig utvecklas på den fronten.”

Maju hittar ni på Instagram under namnet [@desserterierie_lkpg](https://www.instagram.com/desserterierie_lkpg)
Telefonnummer till Maju är 0793 36 28 26

ÅRETS
BAGARE

MOHAMAD KHIR ALSHIBANI



Mohamad Khir Alshibani är född 1994 i Damaskus, Syrien men bor numera i Malmö där han arbetar på Konditori Hollandia som bagare. Mohamad är utbildad bagare på sin pappas konditori i Damaskus. Hans stora bakintresse väcktes som barn och redan som tolvåring började han baka på sin farfars konditori. Årets Bagare kändes som ett naturligt steg i hans utveckling och passionen för yrket var avgörande för finalplatsen. Mohamads noggrannhet, kreativitet och nyfikenhet att våga utveckla nya smakkombinationer är hans specialitet som bagare.

”Det här är första gången jag är med och tävlar, så bara att jag tagit mig till final känns som en vinst i sig. Jag kommer se till att ha roligt under finalen samtidigt som jag kommer ge allt för att vinna. Jag har en bra känsla inför finalen, och oavsett hur det går så kommer jag vara väldigt stolt över min själv”.

Mohamad hittar du på Instagram under namnet [@mo_alshibani](https://www.instagram.com/mo_alshibani)
Telefonnummer till Mohamad är 073- 762 07 80

ÅRETS
BAGARE

MONTADAR KANBAR



Montadar Kanbar är född 1996 i Spånga men bor numera i Järfälla och arbetar som bagare på bageri Bullar&Bröd i Stockholm. Han har tidigare arbetat på MR Cake och Café Belomdo. Förutom en första-placering i SM Unga Bagare 2018 har han tävlat i Junior-VM i Frankrike och ställt upp i Årets Bagare i fjol, då han slutade på en tredje plats. Nu är det dags för revansch! Montadar värderar sin utbildning högt och bageribranschen ger honom ständiga utmaningar och möjligheter att utvecklas. Han sökte till Årets Bagare för att utmana sig själv och för att han älskar att tävla. Kanske grundar sig Montadars kärlek till bagaryrket i hans barndomsminnen från när han och hans mamma bakade mycket tillsammans. Montadar älskar att baka och utveckla bröd som tar inspiration från olika kulturer, hans specialitet är att använda kryddor och smaker från Mellanöstern.

”Jag älskar att tävla inom mitt yrke och jag ser fram emot några månader av hård träning. Det är tuff konkurrens i år och jag tror att det kommer bli ett jämt race i finalen, men jag kommer kämpa för vinst. Årets Bagare är en rolig och intensiv tävling där man verkligen kan visa på bredden inom bröd och bakverk. Att baka är verkligen mitt liv!”

Montadar hittar du på Instagram under namnet [@montiskanbar](https://www.instagram.com/montiskanbar)
Telefonnummer till Montadar är 073-718 36 77

ÅRETS
BAGARE

PAUL FLORIAN FICARD



Paul Florian är född 1985 i Rumänien och är numera bosatt i Södra Sandby strax utanför Lund där han driver det nyöppnade Södra Sandby Stenugnsbageri. Innan flytten till Sverige arbetade Paul i åtta år som konditor och bagare i Rumänien. Paul har ställt upp i Årets Bagare två gånger tidigare, år 2018 och 2019, då han slutade på en tredje respektive andra plats. Nu har det blivit dags för revansch! Paul gillar att tävla och utmana sig själv och han strävar alltid efter att utvecklas som bagare. Det som lockar Paul till att ställa upp för tredje året i rad är möjligheten att träffa nya branschkollegor och lära sig mer om bagaryrket i Sverige. I sitt yrke finner Paul inspiration från andra duktiga branschkollegor och bagerier världen över.

”Det känns tryggt att ha varit med i Årets Bagare tidigare och jag är riktigt taggad att vara med igen. Att arbeta med kavlade degar och surdegsbröd är mina styrkor, och det är där jag kommer att lägga mitt fokus. Jag använder mycket smör och kärlek, vilket enligt mig är nyckeln till lyckad bakning. I år siktar jag på vinst!”

Paul hittar du på Instagram under namnet [@sandbystenugnsbageri](https://www.instagram.com/sandbystenugnsbageri)
Telefonnummer till Paul är 073-989 96 24

ÅRETS
BAGARE

TOBIAS HENKE



Tobias Henke, född 1987 i Täby, jobbar som bageriansvarig på det ekologiska hantverksbageriet Skeppsbro Bageri. Det var efter kockutbildningen på gymnasiet som intresset för bakning föddes. Konsten att baka bröd och konstruera bakelser lockade Tobias att söka vidare till den bagar- och konditorutbildning som blev det första steget in i branschen. Tobias har tre gånger tidigare ställt upp i Årets Bagare, år 2014, 2015 och 2016 och är nu redo för en comeback. Han är en tävlingsinriktad bagare, vilket är något som har hjälpt honom i att ta sig hela vägen till final. Inspirationen får Tobias från kollegor inom branschen och han gillar att utveckla nya produkter och smaker. Han ser Årets Bagare som en chans att utmana sig själv och utvecklas som bagare. Framförallt är det matbröd och kavlade degar som bakas flitigt av Tobias och han spår en fortsatt trend i att baka ekologiskt med kulturspannmål.

”Det ska bli roligt att återvända till Årets Bagare för fjärde gången - jag är väldigt laddad och inspirerad. Jag minns det som en rolig upplevelse och ser fram emot att bli en erfarenhet rikare. Konkurrenten i år är stenhård, men jag kommer såklart att göra allt för att vinna!”

Tobias hittar ni på Instagram under namnet [@tobiashenke](https://www.instagram.com/tobiashenke)
Telefonnummer till Tobias är 070-361 11 95

2014 ADAM SÖDERSTRÖM

ÅRETS BAGARE 2014

SURDEGSBRÖD MED KORNSURDEG OCH ROSTAD RÅG

RECEPT

Dag 1

Anrörning:

300 g kokande vatten

100 g grovt rågmjöl, krav

Surdegsstart

10 g surdegsstarter

250 g vatten

250 g kornmjöl

Dag 2

900 g vatten

1350 g bagerivetemjöl, krav

200 g rågmjöl fint, krav

500 g kornsurdeg från dag 1

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Dag 1

Börja med att rosta hälften av mjölet kraftigt. Mjölet ska få en tydlig rostad karaktär. Blanda sedan den rostade delen av mjölet med den del som ej är rostad. Slå det kokande vattnet

över mjölet och blanda väl. Plasta och låt svalna tills dag 2. Blanda även i ordning din surdeg. Använd lite surdegsstart från vete eller någon annan surdeg som du använder i bageriet. Plasta och lämna till nästa dag.

Dag 2

Surdegen bör kännas bubblig och aktiv. Testa en liten klick i 25-gradigt vatten. Surdegen bör flyta på ytan och bör även hålla ihop. Blanda i maskin på låg hastighet i ca 6 min. Blanda i anrörningen i degen i 3 omgångar, fortfarande på låg hastighet. Tillsätt tillsist 40 g havssalt och blanda degen ett par minuter till. Känns degen torr så går det bra att tillsätta lite mer vatten i degen.

Degen bör ha en sluttemperatur på 24-26 grader, använd en termometer. Degen ska kännas ganska elastisk, fast och kladdig. Låt degen vila i oljad back i ca 2 h med en vikning efter ca 1 h. Se till så att degtemperaturen inte förändras mer än någon grad under liggtiden.

Väg och förforma degen, 750 g/st. Låt degstyckena vila på träbricka i ca 30-40 min innan slutformning. Degen får

gärna få en liten "hinna" på ytan (då kommer du inte behöva mjöla korgarna allt för mycket). Slutforma degstyckena till runda limpör och lägg i lätt mjölade korgar med skarven uppåt. Ställ in korgarna i kylan (ca 6-8 grader). Låt degen stå i kyl ca 1-1,5 h. Täck sedan bröstkorgarna med plast och låt dem stå kvar i kylan tills nästa dag.

Tag degarna ur kylan och baka av dem i stenugn. Vänd ur degarna med skarven neråt och gör valfritt snitt på ovasidan med ett vasst rakblad. Snitten behöver inte gå djupare än 2 mm. Mjöla helst inte ytan på brödet för då förstör du mycket av själva skorpan smak tycker jag. Ingångstemperatur när jag bakar är 270 grader övervärme, 250 grader undervärme, 10-sekunders ånga. Sänk övertemperaturen med 20 grader strax efter dem skickats in i ugnen. Temperaturen kan givetvis variera beroende på ugn. Baka limporna i ca 35 min. Öppna spjället efter 15 min och öppna upp luckan en stund efter ca 20 min för att få ut fukt ur ugnen. Bröden bör ha en innertemperatur på 98-100 grader när dem är klara. Låt dem svalna på galler



2015 GABRIEL DI GRADO

ÅRETS BAGARE 2015

BRÖD PÅ ROSTAT HAVRE

RECEPT

3375 g vatten
4650 g eko bagerivetemjöl KRAV från Nord Mills
1625 g vetesur
1030 g rågsur
215 g honung
150 g rostat ekologiskt fullkornsrågmjöl KRAV från Nord Mills
150 g rostat ekologiskt havregryn från Nord Mills
20 g jäst
170 g salt

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Dag 1

Blanda alla ingredienser förutom salt 5 min långsamt + 4 min på medelhastighet. Tillsätt salt och blanda 3 min på medelhastighet.
Ta upp på back och bygg upp en spänning. Låt vila en timme. Vik degen och låt vila en timme till.
Slå upp i önskad storlek och form.
Resterande jäsning sker i kyl över natten, alternativt 2-3 timmar i rumstemperatur.
Bakas i stenugn på 255 grader i 25-30 minuter.
Ångas direkt vid insättning.



2016 KIM LUND

ÅRETS BAGARE 2016

PISTAGEBRIOCHE MED KÖRSBÄR OCH VANILJ

BRIOCHE

100 g mixade pistagenötter
145 g mjölk, 3%
145 g ägg
40 g socker
10 g salt
25 g jäst
550 g ekologiskt vetemjöl från Nord Mills
150 g osaltat smör

Vaniljkräm

120 g mjölk
30 g socker
10 g majsstärkelse
30 g äggula
10 g smör
1/2 vaniljstång

1. Koka upp under omrörning.
2. Sila.
3. Plasta och ställ i kyl under natten.

Körsbärssylt

140 g frysta körsbär
70 g socker
2 g pektin från äpple

1. Koka upp under omrörning till 104°
2. Plasta och ställ i kyl under natten.

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Brioche Dag 1

1. Blanda alla ingredienser utom smör och pistagenötter i maskin med krok. Tänk på att äggen och mjölken ska vara riktigt kalla.

Sockerlag

100 g socker
100 g vatten

1. Koka upp under omrörning till 104°
2. Plasta och ställ i kyl under natten.

Sablé

75 g osaltat smör, rumstempererat
50 g socker
20 g mixad pistage
2 g salt
1 ägg
125 g ekologiskt vetemjöl från Nord Mills

1. Knåda ihop i maskin med vinge, degen ska precis gå ihop.
2. Plasta och ställ i kyl under natten.

Smörfyllning

100 g osaltat smör, rumstempererat
40 g florsocker
2 g salt
Frön från en halv vaniljstång

1. Vispa ihop i maskin.
2. Plasta och ställ i kyl under natten.



2. Medan maskinen kör ihop degen till nästan färdig, så bankas smöret mjukt. Smöret ska vara riktigt kallt även det, och för att det ska kunna blandas med degen så måste det vara följsamt, vilket det blir om man bankar det.
3. Tillsätt smöret pö om pö. Det ska bli en följsam och glansig deg.
4. När degen är färdig så väger du bort 400 g och lägger åt sidan, medan resten av degen körs vidare tillsammans med pistagenötterna. Degen är klar när pistagenötterna är jämnt fördelade.
5. När degen är färdig, kavla ut den till ca 2 cm och lägg på plåt med bakplåts-papper. Plasta direkt på degen med plastfolie och låt ligga i kyl över natten.

Brioche Dag 2

1. Kavla ut sableén till 1-2 mm. Stansa ut 20 st cirklar på ca 7 cm. Lägg i botten i en form
2. Ta ut briochen ur kylen. Från degen med pistagenötter väger du bort 400 g, den biten kavlas ut till en rektangel (30x20 cm).
3. Stryk ut smörfyllningen tunt på den utkavlade degen.
4. Degen utan pistagenötter kavlas även den ut till en rektangel (30 x 20 cm) och placeras ovanpå smörfyllningen. Ställ i kyl.
5. Pistagedegen som blev över kavlas ut till ca 1-2 mm. Ur den stansar du 40 st cirklar med en diameter på 5 cm.
6. Spritsa en liten klick vaniljkräm och en liten klick sylt i mitten, på hälften av cirklarna. De resterande 20 cirklarna placeras ovanpå, och kanterna nyper du ihop så fyllningen är helt inkapslad i deg. Sedan placeras den i formen ovanpå sableébotten.
7. Ta ut den smörfyllda degen ur kylen. Degen delas i remsor som är 30x1 cm.
8. Forma degremorna till ett stort "M" (med snittytan uppåt så man ser både degen med och utan pistage). Lägg ovanpå den fyllda degen i formen.
9. Låt jäsa till dubbel storlek.
10. Baka i 210°, 6-10 minuter.
11. Pensla med sockerlag direkt när de kommer ur ugnen. Dekorera med pistage.



2017 ÅTT PADTUM SÖDERSTRÖM

ÅRETS BAGARE 2017

BRIOCHE FEUILLETEE MED HALLON OCH CHOKLAD

BRIOCHE

335 g ägg
590 g ekologiskt vetemjöl
65 g socker
11 g salt
22 g jäst
260 g osaltat smör
+30 g kakaopulver
230 g inkavlingsmör
+ Valrhona choklad pellets Manjari

FYLLNINGAR

Hallonmarmelad

200 g hallonpuré
58 g socker
5 g pektin
50 g glykos
180 g socker
6 g citronsyralösning

Hallonsylt

150 g frysta hallon
100 g syltsocker
½ st citronsaft + zest
10 g kisch

Honungsflarn

100 g äggvita
100 g honung
100 g florsocker
100 g smält smör
100 g vetemjöl
+ frystorkade hallonpulver

Croustillant Bottnar

100 g mjukt smör
125 g råsocker
125 g ekologiskt vetemjöl
3 g salt

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

BRIOCHE FEUILLETEE DEG

Dag 1

Blanda allt utom smör till lagom gluten utveckling. Tillsätt kallt bankat smör och blanda till homogen, glansig och elastisk deg. Ta 520 g deg och blanda med 30 g kakaopulver. Kavla ut och lägg på plåt. Plasta och in i kylen till nästa dag.

Dag 2

Ta 820 g deg och vik in smör.
Kavla 1 x 4 slag + 1 x 3 slag
Lägg på choklad briochedeg på den kavlade degen.
Kavla ut till 5 mm.
Vila i kyl minst 20 min innan uppslag

FYLLNINGAR

Hallonmarmelad

Koka upp marmelad till 105°C

Hallonsylt

Koka upp sylten.

Honungsflarn

Blanda ihop till en slät smet. Stryk smet tunt till önskar form.

Baka 170°C 2-3 min.

Croustillant bottnar

Blanda ihop till homogen deg.



2018 GUSTAV FAGERMAN

ÅRETS BAGARE 2018

PISTAGE, KIRSCH & HALLONSNURRA

”BRIOCHE” DEG

174 g mjölk
510 g vetemjöl (Nordmills Ekologiska)
57 g socker
10 g salt
95 g ägg
25 g jäst
50 g smör
(285 g osalt smör för inkavling)

FYLLNING TILL DEN SÖTA BULLEN

Pistage/Kirschkräm

500 g mjölk
120 g gula
125 g socker
40 g maizena
25 g smör
50 g pistage/kirschpasta
(pistagemandel körd i robotcoupe med kirschwasser, sen stå i 1 vecka) (tas med) Kokas som vaniljkräm. Gjutes i formar och fryses.

Hallonkompott

280 g hallon i bitar
110 g socker
5 g pektin NH
10 g citronsaft
Kokas och gjutes i formar, sen fryses.

Kirschsockerlag

250 g vatten
250 g socker
50 g kirschwasser

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

”BRIOCHE” DEG

Degen körs dag 1 och vilar i kyl över natten.
Dag 2 kavlas smöret in ett fyrslag och ett treslag.
52 g

FYLLNINGAR

Se till att få den kavlade degen ca 23 cm hög, 4 mm tjock och så lång den blir på längden.
Skär remsor 3 cm. rulla ihop till snurror. Sätt i tartering 9 cm
Jäs upp. I med fryst kräm i mitten. Baka i ca 200 grader 6 minuter. Låt svalna lite och sätt ”hallondome” uppepå krämen och pensla med sockerlag. Strö pistage runt.



2019

ALEXANDER PELLI

ÅRETS BAGARE 2019

SÖTEBRÖDSDEG OKAVLAT VETEDEG/BRIOCHEDEG

UTAV DENNA DEG TAS 300GRAM TILL DEN ANDRA SÖTA BULLEN

DEG

2 st Ägg
300 g Vatten (inklusive ägg)
725 g Vetemjöl
50 g Jäst
60 g Strösocker
50 g Farinsocker
6 g Salt
225 g Smör, osaltat
9 g Rödbetspulver

FYLLNINGAR TILL DEN SÖTA BULLEN:

PISTAGEFYLLNING;

105 g Pistagenötter
50 g Strösocker
25 g Farinsocker
3 g Salt
35 g Smör
35 g Vetemjöl
1 st Ägg

LINGONMARMELAD;

300 g Puré
7 g Rosvatten
90+120+120 g Strösocker
5 g Pektin
90 g Glykos
7 g Citronsyra

TOPPING:

Socketlag
Hela Pistagenötter

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

Tider samt arbetssätt kan variera beroende på förhållanden, såsom temperaturer, maskiner med mera.

Blanda degen 2+2, tillsätt ½ av smöret 0+2, tillsätt resterande smör 0+2, ta upp deg till coating och fortsatt blanda i ca 4-6 min. Blanda coatingen samtidigt i en liten varimixer fast under samma timer som den andra degen. Ta upp degarna och låt vila i ca 30min i försluten låda.

Väg upp de önskade bitarna, rundriv, vila i ca 30-40min under plast innan uppslag avslutas, av denna deg görs även en del utav den andra söta bullen samtidigt som hela den här degen vägs upp.

TANKAR OCH BAKGRUND

TILL RECEPT:

Till den okavlade bullen har jag velat ge mer färg och intryck med en coating så den blir mer intressant och inte bara brun. Degen har även en aning mer socker och smör för att få ett mjukare/kortare bett, samtidigt har jag valt syrligare samt saltare fyllningar med marmeladen respektive pistagefyllningen för att ge en bredare smakupplevelse med inte bara sött. Dekoren består till viss del av hela pistagenötter för att ge texturskillnader till bullen.



OM ÅRETS BAGARE

Årets Bagare är de Svenska Mästerskapen för professionella bagare och anordnas för sjunde året i rad av branschorganisationen Sveriges bagare & konditorer. Sponsorer är KåKå, Nord Mills och Sveba-Dahlen. Finalen äger rum under SM-veckan i bageri i Nordstan, Göteborg den 9–12 mars. Segraren vinner 40 000 kr samt en Varimixers Teddy till ett värde av 10 000 kr. SM-veckan i bageri inkluderar även SM Unga Bagare och Skolmästerskapen. Hela SM-veckan är öppen att besöka för allmänheten. Finalen av Årets Bagare och prisutdelningarna för samtliga tre tävlingar sker i köpcentret Nordstan i Göteborg. Mer information finns på www.aretsbagare.se

För intervju med och ytterligare information om finalisterna eller bilder, kontakta:

Ellen Spångberg. Mobil: 076-890 47 32, e-mail: ellen.spangberg@jmwgolin.se

För ytterligare information om Årets Bagare, kontakta: Martin Lundell, vd Sveriges bagare & konditorer. Mobil: 0703-64 67 94, e-mail: martin@bageri.se



Hjälper dig att lyckas!

SVEBA
DAHLEN

