



# SM UNGA BAGARE TÄVLINGSREGLER 2025

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

## 1. Matbröd

Den tävlande ska tillverka en deg på valfritt mjöl (mjölmängden ska bestå av minst 25% fullkornsmjöl).

Från degen ska den tävlande tillverka 12 bröd á 500 g med tre olika uppslagningar, varav en ska vara flätad.

Fri uppslagning på de två andra bröden. Det ska vara 4 bröd av varje modell.

## 2. Frallor/ Kuvertbröd

Varje deltagare skall på en och samma valfri deg baka 45 frallor/kuvertbröd.

Bröden skall ha en vikt på 50-65g och vara utförda i 3 olika uppslagningar (15 x 3), totalt 45 frallor/ kuvertbröd.

Frallorna/kuvertbröden skall ha samma vikt. Valfri deg på valfritt mjöl. Inga frön, korn eller liknande får förekomma i degen, men ytan får beströs med detta.

## 3. Bullar

Varje deltagare ska baka 15 bullar á 60-70g x 3 olika uppslagningar (totalt 45 bullar).

Bullarna ska vara jämnstora och ha samma vikt. Fyllningen skall bakas med bullen.

Inget fett/smör/margarin får inkavlas. En sort av bullarna skall var ofylld. Före bakning får bullen äggstrykas men efter avbakningen får bullen endast aprikoteras, strykas med sockerlag eller liknande.

Efterdekoration av bullarna är inte tillåten. Remons, fyllningar och övriga krämer får medtagas, dock måste den tävlande kunna uppvisa receptur med metod för juryn.


Poängavdrag sker vid stor spilldeg.

#### 4. Kavlad deg

Av en *kavlad deg* på smör om maximalt 3300 g skall det tillverkas 3 olika sorters fyllda bakverk, 15 av varje sort. En sort får vara med salt-fyllning. Bakverken skall vara jämnstora och ha samma vikt. De kavlade bakverken ska ha en vikt på minimum 50 g, max 70 g. Fyllning och dekor kan läggas på antingen före eller efter avbakningen. Eventuella dekorer måste tillverkas under tävlingstiden. Bakverken får aprikoteras, strykas med sockerlag eller liknande. Remons, fyllningar och övriga krämer får medtagas. Dock måste den tävlande kunna uppvisa receptur med metod för juryn.  
Poängavdrag sker vid stor spillde

#### 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.

<b>COLOURS</b>	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. The colour chart below shows the range of colours retained for the test. Intermediate colours are also authorised.
	

## Övrigt

För tävlingen disponeras två timmar dag ett, och fem timmar dag två.

Under dag ett får den tävlande tillgång till bordet för att placera redskap och liknande ca 30 minuter före tävlingsstart, och för att presentera medtagna varor och produkter för juryn.

Dag ett (uppvägning) är det tillåtet att göra alla moment som den tävlande önskar förutom att baka i ugn. Däremot får delar av skådebröd torkas i avslagen ugn över natten, maximalt en plåt per finalist.

Den tävlande får hjälp med att diska på plats.

Vanligt förekommande redskap finns på plats (skrapkort, våg, palett, bunkar, kavel, pomeranskniv, mm)

Rask kommer att vara inställd på ca 32 grader, 70% relativ luftfuktighet (dörren öppnas ofta och temperatur samt luftfuktighet kan inte garanteras).

De tävlande får dela på ugnar (två varmluftsugnar på 4 tävlande) och kommunicera baktider och temperaturer med varandra.

All bakning sker i varmluftsugn,

Tre kavlingsmaskiner finns på plats som de tävlande delar på.

Råvaror kan till stor del tillhandahålls av arrangörerna, men vi rekommenderar att den tävlande själv tar med sig sina mer svåråtkomliga råvaror. Medhavda råvaror skall godkännas innan tävlingen startar dag ett. Det är ej tillåtet att använda färdiga mjölblandningar eller mixer.

Det är tillåtet att ta med sockerlag till tävlingen.

Det är tillåtet att ta med surdeg till tävlingen.

Det är tillåtet att ta med skållning till tävlingen

Det är tillåtet att ta med rostat mjöl, rostade nötter och frön till tävlingen.

Det är tillåtet att ta med färdig fröblandning till topping av bröden.

Det är tillåtet att ta med egengjorda krämer, remonser, fyllningar och sylter till tävlingen, dessa produkter får inte vara portionerade.

Recepten på produkterna måste ingå i receptkompendie.

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 tävlingen disponeras ***två timmar dag ett (ej bakande i ugn), samt 5 timmar dag två.***

### **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** skrivs in i vandringspriset