

**ZADANIA DO WYKONANIA PRZEZ UCZESTNIKÓW III ETAPU (CENTRALNEGO)
XXVIII OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU PIEKARSKIEGO im. Anny Butki**

Zadanie I

Z grupy **pieczywa wyborowego** należy podzielić i uformować ciasto na:

- | | | |
|--|------|---------------|
| 1. bułki zwykłe | 50g | 5 szt. |
| 2. knyple lub kajzerki (<i>regionalne</i>) | 50g | 5 szt. |
| 3. bułki plecionki | 100g | 5 szt. |

Zadanie II

Z grupy **pieczywa półcukierniczego** należy podzielić i uformować gotowe ciasto na:

- | | | | |
|---------------|------------|----------------|----------------------|
| 1. chałki | 250 – 400g | 3 szt. | (sploty od 5 wałków) |
| 2. rogale | 100g | 7 szt. | |
| 3. drożdżówki | 60 – 70g | 10 szt. | |

Zadanie III

Ze specjalnego ciasta uformować eksponat artystyczny – wystawienniczy o wadze deklarowanej 1,5 – 2kg

UWAGA: każdy uczestnik musi mieć wypieczone oraz przygotowane do oceny wszystkie wyroby do **godz. 15.00**

Informacje dodatkowe:

1. uczestnik przed rozpoczęciem wykonywania zadań podaje temat eksponatu artystycznego
2. wszystkie wyroby każdy uczestnik układa na blachach
3. należy przestrzegać podanych wag deklarowanych
4. do oceny należy przygotować prezentację wszystkich wyrobów na swoim stanowisku pracy
5. do prezentacji na zakończenie konkursu należy przygotować:
 - I. eksponat artystyczny
 - II. z grupy pieczywa wyborowego
 - a) 4 sztuki bułek zwykłych
 - b) 4 sztuki bułek plecionek
 - c) 4 sztuki pieczywa regionalnego
 - III. z grupy pieczywa półcukierniczego
 - a) 2 sztuki chałek
 - b) 5 sztuk rogali
 - c) 7 sztuk drożdżówek