

**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:

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