

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

Zadanie I – godz. 9.15 – 11.00

Z grupy pieczywa wyborowego należy podzielić i uformować ciasto na:

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

Zadanie II – godz. 11.00 – 13.00

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

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

Zadanie III – godz. 13.00 – 15.00

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