**Terméklap**

Kérjük, hogy a kitöltött terméklapot a versenyre nevezett kenyérrel együtt a zsűrizés időpontjára szíveskedjen magával hozni! A terméklapon a versenyző személyére vonatkozó adat nem szerepelhet! Amennyiben akár a zsűri elé kerülő terméken, akár a terméklapon a versenyző beazonosítására vonatkozó adat található, a nevezőt a zsűri kizárja a versenyből!

1. A kenyér kategóriájának meghatározása (a megfelelő aláhúzandó)

hagyományos kenyér innovatív kenyér

1. A kenyér előállításához felhasznált összetevők neve és mennyisége csökkenő sorrendben:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Gyártástechnológiai leírás:

a, kovász paraméterei (nagyság, érési idő, egyéb) …………………………………………………………………………………………

b, dagasztás (idő, fokozat) ………………………………………………………………………………………………………………………………………………

c, tészta érési idő ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

d, tészta feldolgozása (kézi vagy gépi) ……………………………………………………………………………………………………………………

f, kelesztés (módja, ideje) …………………………………………………………………………………………………………………………………………………

g, sütés (kemence/sütő típusa, hőmérséklet, időtartam) ……………………………………………………………………………

1. Egyéb, a készítés módjára, az összetevőkre vonatkozó információ:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………