

BEDÖMNINGSKRITERIER SM I MATHANTVERK

KATEGORI

Bageri

KLASSER

Smaksatt bröd

Surdegsbröd av råg

Surdegsbröd av vete

Övrigt surdegsbröd

UTSIDA	INKRÅM	SMAK OCH DOFT
<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Vacker enhetlig form- Vacker färg, välbalanserad gräddning- Frånvaro av brister- Välplacerade och välutförda snitt- Professionellt helhetsintryck- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Ojämn gräddning- Undergräddad- Bränd- För mjölig eller oregelbundet mjölad yta- Stora brustna jäsblåsor- Brödet har inte tagit snitten	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Harmoniskt och välutvecklat inkräm- Smidig/elastisk- Saftig- Mjuk- Lagom seg- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Oönskade håligheter- Hård/torr konsistens- Smulig- Klabbig konsistens- Degrand- Oinblandat mjöl i inkräm- Inkräm släpper skorpan	<p>Kvaliteter</p> <ul style="list-style-type: none">- Behaglig- Karaktärsfull- Komplex- Balans grundsmaker- Balans aromer- Balans mellan aromer och grundsmaker- Frånvaro av brister <p><i>Exempel på brister</i></p> <ul style="list-style-type: none">- Besk, bitter- Sur- Fadd, sötaktig- För salt- Platt smak- Gammal, härsken smak- Ofermenterad smak- Undergräddad smak- Bränd
MAX 5 POÄNG	MAX 5 POÄNG	MAX 10 POÄNG



ELDRIMNER

Nationellt resurscentrum
för mathantverk