

(gemeinsam mit dem Brot abgeben— je Probe ein Begleitschein)

## 22. Steirische Bauernbrotprämierung, 7. August 2019

Die Proben sind am Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, Graz abzugeben und werden von mir am Dienstag 6. August bzw. am Mittwoch 7. August 2019 bis 8.00 Uhr angeliefert.

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_ Bundesland: \_\_\_\_\_

**Kategorie** (ankreuzen):

- Klassisches Bauernbrot
- Bauernbrot vom Holzofen
- Dinkelbrot
- Vollkornbrot
- Brote mit Ölsaaten
- Innovative und kreative Brote
- Gesundes Schuljausengebäck
- Gebilde Lebens- und Jahreslauf
- Kunst aus Teig
- NachwuchsbäckerInnen bis 20 Jahre

**Brotbezeichnung:**

**Mehlmischungsverhältnis in %\*:**

**Besondere Zutaten oder Gewürze\*:**

**Datum der Herstellung des Brotes:** \_\_\_\_\_

**Geburtsdatum (bei NachwuchsbäckerInnen):** \_\_\_\_\_

Mit meiner Unterschrift garantiere ich, dass die von mir zur Prämierung eingereichte Probe aus eigener Produktion stammt.

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

**Für die Teilnahmegebühr von 40 Euro je Probe, erhalten Sie eine Rechnung, bitte nicht vor der Prämierung einzahlen.**



Bitte auch ausfüllen - dieser Abschnitt wird von der Verkostungsleiterin abgetrennt und an die Probe geheftet!

(Darf hier keine örtlichen oder namentlichen Beifügungen haben.)

Probe Nr.

(Bitte nicht ausfüllen.)

**Tag der Herstellung:**

**Geburtsdatum:**  
(bei NachwuchsbäckerInnen)

**Mehlmischungsverhältnis\*:**

**Besondere Zutaten oder Gewürze\*:**

*\*) Verhältnis der Mehlmischung, Art und Menge von Sauerteig und Germ pro kg Mehl in %*

*Zusätzlich: bei Dinkelbrot: Angabe von Art und Menge des Triebmittels pro kg Mehl in %, bei Brot mit Ölsaaten: Art und Menge der Ölsaatenzugabe in % angeben, bei Innovative und kreative Brote: Art und Menge der Spezialzutaten in % angeben, bei Gebild- und Flechtgebäck: Angabe, zu welchem Anlass dieses gegeben wird, Angabe des verwendeten Mehles, Art der Flüssigkeit und der Geschmackszutaten in %*