

(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 %