

Keuringsresultaten

Klasse: 21 Witbrood knip

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Korsteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
3	7	8	7	8	8	8	7	7	8	8	76	prima product, (melk of aroma?) broodaroma, neigt naar klef vuile onderkorst, vuile blikken gebruikt. te royaal volume iets onregelmatige structuur, top malsheid
4	6	6	7	7	6	8	7	7	7	7	68	
5	6	8	7	8	6	7	7	8	8	9	74	
10	6	7	6	6	7	8	7	7	8	9	71	
15	7	7	8	7	7	7	7	6	7	7	70	afwijkend aroma, is er met olie (aan de schaar) gewerkt? vieze onderkorsten.brood wat uitnodigt om te eten, als je het brood doorgesneden ziet.
17	7	7	7	7	7	7	6	6	6	6	66	
18	6	6	7	7	7	8	7	8	7	8	71	
19	7	8	7	8	8	7	7	6	8	7	73	Vieze onderkorst, vervuiling van kruim (een zaadje) Begin eens met de smeermachine van de bakblikken na te kijken, veel te vet.
20	6	7	7	7	5	8	7	7	8	8	70	
25	6	7	7	7	7	7	6	6	6	7	66	
26	7	8	8	7	8	8	7	7	7	8	75	Uitstraling iets dor, kleffe malsheid Vieze zwarte spikkels op het brood zowel onder als boven,
27	6	7	7	7	7	7	7	7	6	6	67	
29	5	8	7	8	6	7	7	6	7	8	69	

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Korsteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
30	7	8	7	7	7	7	7	7	7	8	72	onregelmatige structuur
31	7	7	7	7	8	7	7	7	7	8	72	
35	7	8	7	7	7	7	7	8	7	7	72	
37	6	7	7	7	6	7	7	6	6	7	66	
46	7	6	7	7	6	7	7	7	7	6	67	vuile korsten, apart korst!!!! is de bol in de bollenkast aangedroogd geweest? vervuilde korst, afhangende koppen, schroeierig gebakken.
48	6	6	6	7	6	7	7	6	7	7	65	Lichte korstkleur
49	6	7	7	7	6	6	7	6	7	6	65	afhangende koppen,
51	7	7	7	7	6	7	7	6	7	6	67	Afhangende koppen, iets klef, open onregelmatige structuur
60	7	7	7	7	6	7	6	7	6	7	67	gauwe kruimkleur,
62	7	7	7	7	6	7	7	7	6	7	68	
66	6	6	7	7	6	7	6	7	7	7	66	gauwe kruimkleur, vieze onderkorsten, onregelmatig korstkleur
72	6	7	7	7	6	7	7	8	7	8	70	vuile onderkorsten
75	7	8	8	8	7	7	7	7	8	8	75	Nodigt uit om te eten heerlijk, iets minder vet gebruiken in de afwerking.
76	9	9	9	9	9	8	8	8	8	8	85	Beetje bitter in de korstmaak bovenop, ver een perfect brood!! zo zouden we er meer van willen zien.
78	7	8	8	8	7	7	7	7	7	8	74	afhangende koppen.
82	7	6	7	7	7	7	7	7	7	8	70	
84	7	7	7	6	7	6	7	6	7	7	67	Dikke korsteigenschappen
86	6	7	6	7	6	7	7	7	6	7	66	afwijkend aroma
87	6	7	7	8	6	8	8	8	8	9	75	vuile onderkorsten
89	6	7	7	7	6	7	7	6	6	7	66	vuile korst, matige afwerking
97	7	8	7	8	6	7	7	7	6	7	70	Vette boven korsten, enorm volume, cacao vet in smaak en aroma, rondcellige structuur
107	8	9	8	8	7	8	8	8	8	9	81	heerlijk brood
111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	N.V.T.	
114	7	7	7	7	7	7	6	6	7	6	67	
116	6	7	7	7	7	6	7	7	6	7	67	Zeer vele onderkorsten echter jammer! zeer

Deelnemer	Eerste indruk	Korstkleur	Bakaard	Volume	Model/afwerking	Korsteigenschappen	Kruimkleur	Structuur	Smaak/aroma	Malsheid	Score	Opmerking Jury
123	7	6	8	7	7	6	7	7	7	6	68	afwijkende geur iets aan de donkere kant. dikke taaie korsteigenschappen mooie structuur gat in structuur,
125	6	6	7	7	6	7	7	6	7	7	66	
130	7	8	8	8	7	8	8	8	8	8	78	
138	7	7	7	7	6	8	7	7	7	8	71	
141	7	7	7	8	7	7	7	7	7	7	71	vervuiling onderkorst. weinig samenhang in de kruim onregelmatige open structuur, Kan het zijn dat er te veel olie is gebruikt bij afmeten? vervulde onderkorst
142	7	7	7	7	7	6	7	6	7	6	67	
145	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	69	
146	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	68	
147	7	8	7	8	7	8	7	7	8	7	74	Vervulde onderkorst, iets onregelmatige korstkleur
149	7	7	7	6	7	7	7	7	7	7	69	
153	6	7	7	7	6	8	7	8	7	8	71	