

Danmarks Bedste Brød & Kager 2026

Konkurrencedag:

Onsdag den 21. oktober.

Sted:

Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense

Tidslinje for konkurrencen:

- Den 7. oktober: Sidste tilmelding via BKD's hjemmeside
- Den 18. oktober kl. 18.00: Sidste frist for indsendelse af opskrift via den elektroniske opskriftsformular og eventuelt fuldkornsskalaberegning
- Den 21. oktober kl. 11.00-12.00: Indlevering af produkter.
- Den 21. oktober kl. 12.00-16.00: Fagligt program (se separat program).
- Den 21. oktober kl. 12.30-15.00: Bedømmelse af indleverede produkter.
- Den 21. oktober kl. 16.00-: Præmieoverrækkelse.

Generelle regler

- Foruden BKD-medlemmer kan andre virksomheder, som beskæftiger faglærte bagere og konditorer, deltage.
- Der kan indleveres et produkt pr. kategori pr. virksomhed.
- Medlemmer af BKD deltager gratis, mens ikke-medlemmer skal betale et deltagergebyr på kr. 5.000 pr. kategori.
- Gældende for alle produkter skal der senest den 18. oktober være udfyldt og indsendt et obligatorisk opskriftsskema. Opskrifterne på de ti bedste produkter i hver kategori bliver – på bagkant af konkurrencen – offentliggjort via BKD's hjemmeside til inspiration for kolleger i branchen.
- Det må ikke af produktet, navnet på produktet eller facon fremgå, hvem der er ophavsmanden.
- Produkter, der ikke overholder kravene i regelsættet, herunder vægtkravene, bortdømmes.
- Sponsorerne har ret til at ændre vinderopskrifter med konkurrerende produkter til egne tilsvarende produkter i egen kategori.
- Alle deltagende virksomheder vil modtage et deltagerdiplom. De tre bedst placerede virksomheder i hver kategori tildeles henholdsvis en guld-, sølv- og bronzeplakette.
- Det står deltagerne frit for, om man vil indstille et produkt, der sælges i dag eller opfinde et nyt til lejligheden.
- Der skal (for at kunne komme i top-tre) være en repræsentant fra virksomheden til stede på Kold College, når præmieoverrækkelsen går i gang kl. 16.00.
- Alle deltagere vil efter konkurrencen modtage en evaluering af deres konkurrenceprodukt fra dommerne indeholdende de opnåede point.

Danmarks Bedste Brød & Kager 2026

Danmarks Bedste Rugbrød

Minimum 500 gram færdigbagt rugbrød

Indleverede rugbrød skal indeholde en andel af rugprodukter (rugmel, rugsigte, halvsigte og rugkerner) på minimum 50 % af den samlede ingrediensmængde excl. tilsat vand. Ved benyttelse af sammensatte ingredienser skal eventuel rugandel i den sammensatte ingrediens angives på opskriftsformularen. Desuden er det et krav i rugbrøds kategorien, at indleverede produkter er minimum 12 timer gamle.

Indleveres til konkurrencen: 5 stk Rugbrød

Bedømmelse rugbrød:

Der nedsættes en jury bestående af tre dommere (to fagfolk og en forbruger). Der kan opnås op til i alt 100 point pr dommer.

Der evalueres og bedømmes indenfor følgende kriterier.

Smag
Krumme
Udseende

Danmarks Bedste Specialbrød

Minimum 500 gram færdigbagt specialbrød

Ingen yderligere krav.

Indleveres til konkurrencen: 5 stk specialbrød

Bedømmelse specialbrød:

Der nedsættes en jury bestående af tre dommere (to fagfolk og en forbruger). Der kan opnås op til i alt 100 point pr dommer.

Der evalueres og bedømmes indenfor følgende kriterier.

Smag
Krumme
Skorpe
Udseende

Danmarks Bedste Brød & Kager 2026

Danmarks Bedste Kransekage

40-75 gram pr færdiglavet kransekagestykke

Kransekagestykket skal være bagt. Det skal indeholde marcipanmasse baseret på mandler eller masse baseret på mandler/abrikoskerner/andet nøddeprodukt. Massen må gerne være opblandet med fx sukker, hvider, smag – bare den opblandede masse samlet udgør minimum 75 % af det færdige produkt. Pynt må være ubagt. Stykket skal have en holdbarhed på minimum tre dage ved stuetemperatur.

Indleveres til konkurrencen: 20 stk kransekage

NB! Ved indlevering skal repræsentanten fra den deltagende virksomhed anrette 3 + 3 stk kransekage på to anviste tallerkener til henholdsvis udstilling og juryens bedømmelse, og de øvrige på et anvist fad, der stilles til rådighed ved konkurrencen.

Kransekagebedømmelse:

Der nedsættes en jury bestående af tre dommere (to fagfolk og en forbruger). Der kan opnås op til i alt 100 point pr dommer.

Der evalueres og bedømmes indenfor følgende kriterier.

Smag
Udseende
Kreativitet

Danmarks Bedste Pastry

Maksimalt 75 gram pr færdiglavet pastry

Produktet, der skal være i den søde kategori, skal være baseret på en rullet/lamineret dej med lag af dej og fedtstof indeholdende minimum 15% indrullet eller tilsat smør, olie og/eller margarine og skal kunne opbevares ved stuetemperatur. Kun pynt må være ubagt og må højst udgøre 10 %.

Indleveres til konkurrencen: 20 stk pastry

NB! Ved indlevering skal repræsentanten fra den deltagende virksomhed anrette 3 + 3 stk pastry på to anviste tallerkener til henholdsvis udstilling og juryens bedømmelse, og de øvrige på et anvist fad, der stilles til rådighed ved konkurrencen.

Pastrybedømmelse:

Der nedsættes en jury bestående af tre dommere (to fagfolk og en forbruger). Der kan opnås op til i alt 100 point pr dommer.

Der evalueres og bedømmes indenfor følgende kriterier.

Smag
Udseende
Kreativitet

