

CORN Peper



Premix für Malz-,
Mehrkorn- und Spezialgebäck



2033

CORN Pepp

Konsumenten leben immer bewusster, individueller und genussorientierter als frühere Generationen. Exklusive Gebäcke, die sich von der Masse abheben, sind daher gefragter denn je.

Produktivität, Zeitmanagement und Sortimentsvielfalt sind Schlagwörter in modernen Backbetrieben. Dies erfordert moderne Produkte, die Arbeitsschritte erleichtern und dabei genug Freiraum lassen für handwerkliche Kreativität.

Mit CORN-PEPP bekommen Sie ihre individuellen Spezialgebäckideen im Handumdrehen und in zuverlässiger Qualität locker gebacken.

Mit wertvollen Leinsamen, Maisgrieß, Hafervollkornschrot, Sonnenblumenkernen und Sesam

- bestens aufeinander abgestimmte Rohstoffe
- vielseitig einsetzbar von Brot bis Kleingebäck
- für ein attraktives Sortiment an Malz-, Mehrkorn- und Spezialgebäck

Abgestimmt auf die individuellen Anforderungen moderner Backbetriebe

- einfache und rationelle Herstellung dank kurzer Quellzeit
- viel Freiraum für handwerkliche Kreativität
- gute Teigeigenschaften
- für die Unterknetmethode geeignet

Goldbraune Gebäcke, mit hochwertigem Malz verfeinert

- saftig-lockere Krume
- angenehm kurz im Biss
- aromatisch-malzig im Geschmack
- hervorragende Frischhalteigenschaften



MEHRKORN-SAATEN- BROT

Bezeichnung:
Mehrkornbrot mit Ölsamen und Malz

| | |
|----------------------|-----------------|
| Quellstück: | |
| CORN-PEPP | 4,200 kg |
| Wasser (ca. 30 °C) | 2,850 l |
| Gesamtgewicht | 7,050 kg |

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig mit „Unterknetmethode“:

| | |
|----------------------|------------------|
| Quellstück | 7,050 kg |
| Weizenmischbrotteig | 17,600 kg |
| Gesamtgewicht | 24,650 kg |

Knetzeit: 2 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teig mit „Direkter Methode“:

| | |
|----------------------|------------------|
| Quellstück | 7,050 kg |
| Weizenmehl Type 550 | 6,000 kg |
| Roggenmehl Type 1150 | 3,250 kg |
| Grundsauer, TA 160 | 1,200 kg |
| PANITOP-ROGGEN | 0,250 kg |
| Salz | 0,220 kg |
| Hefe | 0,200 kg |
| Wasser, ca. | 6,500 l |
| Gesamtgewicht | 24,670 kg |

Knetzeit: 4 + 4 Minuten, Spiralkneter
 Teigtemperatur: ca. 27 °C
 Teigruhe: ca. 15 Minuten
 Teigeinlage: 0,600 – 0,900 kg
 Zwischengare: keine
 Aufarbeitung: wie gewünscht
 Stückgare: 40 – 50 Minuten
 Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf
 Backzeit: 40 – 50 Minuten, abhängig von der Teigeinlage

MALZ-MEHRKORN- KLEINGEBÄCK

Bezeichnung:
Malz-Mehrkorn-Kleingebäck

| | |
|----------------------|-----------------|
| Quellstück: | |
| CORN-PEPP | 5,000 kg |
| Wasser (ca. 30 °C) | 3,300 l |
| Gesamtgewicht | 8,300 kg |

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig mit „Unterknetmethode“:

| | |
|----------------------|------------------|
| Quellstück | 8,300 kg |
| Brötchenteig | 16,600 kg |
| Gesamtgewicht | 24,900 kg |

Knetzeit: 2 + 2 Minuten, Spiralkneter

Teig mit „Direkter Methode“:

| | |
|----------------------|------------------|
| Quellstück | 8,300 kg |
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg |
| EISZEIT | 0,350 kg |
| Margarine | 0,100 kg |
| Salz | 0,220 kg |
| Hefe | 0,300 kg |
| Wasser, ca. | 5,700 l |
| Gesamtgewicht | 24,970 kg |

Knetzeit: 3 + 5 Minuten, Spiralkneter
 Teigtemperatur: 26 – 27 °C
 Teigruhe: ca. 10 Minuten
 Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück
 Zwischengare: ca. 10 Minuten
 Aufarbeitung: wie gewünscht
 Stückgare: Gärunterbrechung
 Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf
 Backzeit: 20 – 22 Minuten



HOT AMIGO-GRILLKRUSTE

Bezeichnung:
Weizenmischbrot mit Käse, Speck, Champignons und Röstzwiebeln

| | |
|----------------------|-----------------|
| Quellstück: | |
| CORN-PEPP | 2,500 kg |
| Wasser (ca. 30 °C) | 2,500 l |
| Gesamtgewicht | 5,000 kg |

Quellzeit: ca. 30 Minuten

| | |
|---------------------|----------|
| Teig: | |
| Quellstück | 5,000 kg |
| Weizenmehl Type 550 | 9,000 kg |
| Grundsauer, TA 160 | 1,600 kg |
| Brotgewürz | 0,040 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Hefe | 0,250 kg |
| Wasser, ca. | 4,900 l |

| | |
|----------------------|------------------|
| Speck, geröstet* | 1,000 kg |
| Käse, gerieben* | 1,000 kg |
| Champignons* | 1,000 kg |
| Röstzwiebeln* | 1,000 kg |
| Gesamtgewicht | 24,990 kg |

* Zum Schluss unter den Teig laufen lassen.

| | |
|-----------------|------------------------------|
| Knetzeit: | 4 + 5 Minuten, Spiralknetter |
| Teigtemperatur: | ca. 27 °C |
| Teigruhe: | ca. 25 Minuten |
| Teigeinlage: | 0,600 kg |
| Zwischengare: | keine |

Verarbeitungshinweise:
Die Teiglinge nach der Aufarbeitung im Topping wälzen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare auf Abziehapparate setzen und einmal längs einschneiden. Bei voller Gare mit Dampf backen, den man nicht abziehen lässt.

| | |
|----------|---|
| Topping: | Mischung aus Hartweizengrieß und schwarzem Kümmel (100:1) |
|----------|---|

| | |
|------------|----------------|
| Stückgare: | ca. 50 Minuten |
|------------|----------------|

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Backtemperatur: | 240 °C, fallend, mit Dampf |
|-----------------|----------------------------|

| | |
|-----------|-----------------|
| Backzeit: | 40 - 45 Minuten |
|-----------|-----------------|

FEIGE-NUSS-KUSS

Bezeichnung:
Weizenbrötchen mit getrockneten Feigen und Walnüssen

Quellstück:
CORN-PEPP 2,500 kg
Wasser (ca. 30 °C) 2,000 l
Gesamtgewicht 4,500 kg

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Teig:
Quellstück 4,500 kg
Weizenmehl Type 550 10,000 kg
MALZPERLE CLASSIC 0,300 kg
Margarine 0,100 kg
Salz 0,200 kg
Hefe 0,250 kg
Wasser, ca. 6,400 l

Walnussbruch* 1,500 kg
Feigen getrocknet, gehackt* 1,500 kg
Gesamtgewicht 24,750 kg

* Zum Ende der Knetzeit zugeben.

Knetzeit: 3 + 6 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: 25 - 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten
Teigeinlage: 2,400 kg/30 Stück
Zwischengare: ca. 25 Minuten
Aufarbeitung: zu eckigen Brötchen
Topping: Sesam
Stückgare: Gärunterbrechung oder Gärverzögerung
Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf
Backzeit: 20 - 22 Minuten





PEPPINOS

Bezeichnung:

Weizenbrötchen mit Weizensauerteig nach italienischer Art

| | |
|---------------------|-----------|
| Weizenmehl Type 550 | 9,000 kg |
| CORN-PEPP | 1,500 kg |
| LIEVITO MADRE PANE | 1,000 kg |
| Salz | 0,200 kg |
| Hefe | 0,150 kg |
| Wasser, ca. | 8,800 l |
| Gesamtgewicht | 20,650 kg |

Knetzeit: 4 + 10 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 25 - 26 °C

Teigruhe: keine

Teigeinlage: 1,800 kg/30 Stück

Zwischengare 16 - 20 Stunden bei 5 °C

Verarbeitungshinweise:

Die Teigballen abwiegen, rund wirken, auf bemehlte Gärdielen setzen und bei 5 °C über Nacht lagern. Am nächsten Tag die gegärten Teigballen mit der Teigteilwirkmaschine nur teilen und direkt auf bemehlte Abziehapparate legen. Nach kurzer Stückgare einmal mittig einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: 30 - 45 Minuten
bei Raumtemperatur

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 20 Minuten



MEHRKORN-PANE GUSTO

Bezeichnung:
Mehrkornbrot

| | |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 7,000 kg |
| Roggenmehl Type 1150 | 0,500 kg |
| Haferflocken | 0,500 kg |
| PANE GUSTO | 2,000 kg |
| CORN-PEPP | 1,250 kg |
| Sesam | 0,400 kg |
| Pflanzenöl | 0,200 kg |
| Hefe | 0,080 kg |
| Wasser, ca. | 8,400 l |
| Gesamtgewicht | 20,330 kg |

Knetzeit: 5 + 20 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: 18 – 20 Minuten bei ca. 5 °C,
danach 2 – 3 Stunden im Raum
temperieren

Teigeinlage: 0,300 – 0,500 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig vorsichtig aus der Teigwanne auf den Tisch stürzen, die Oberfläche mit dem Topping bestreuen und rechteckige Teigstücke der gewünschten Größe portionieren. Mit dem Teigschaber mittig ca. 10 cm durchstechen, ein Ende des Teiglings durch die Öffnung ziehen und anschließend auf bemehlte Abziehapparate setzen. Nach einer Entspannungszeit von ca. 10 Minuten die Teiglingle mit wenig Dampf schieben. Ca. 10 Minuten zum Ende der Backzeit den Zug öffnen.

Topping: Mischung aus Sesam, Leinsamen
und Sonnenblumenkernen (1:1:1)

Stückgare: ca. 10 Minuten

Backtemperatur: 230 °C, fallend, mit wenig Dampf

Backzeit: 30 – 35 Minuten

SCHNECKEN

Bezeichnung:
Hefefeingebäck mit Ölsamen

Rezept für ca. 8 Bleche 60 x 20

Teig:

| | |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 5,000 kg |
| MELLA-HEFEPROFI | 1,000 kg |
| Butter | 0,750 kg |
| Vollei | 0,500 kg |
| Zucker | 0,350 kg |
| Hefe | 0,350 kg |
| Wasser, ca. | 2,100 l |
| Gesamtgewicht | 10,050 kg |

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Füllung:

| | |
|----------------------|-----------------|
| CORN-PEPP | 3,000 kg |
| Zucker | 0,500 kg |
| Wasser (ca. 30 °C) | 3,200 l |
| Gesamtgewicht | 6,700 kg |

Quellzeit: ca. 30 Minuten

Topping:

| | |
|----------------------|-----------------|
| MELLA-CROCCANTE | 0,600 kg |
| Sonnenblumenkerne | 0,300 kg |
| Sesam | 0,150 kg |
| Leinsamen | 0,150 kg |
| Gesamtgewicht | 1,200 kg |

Verarbeitungshinweise:

Den Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 mm und eine Breite von ca. 40 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen. In 4 - 4,5 cm breite Schnecken schneiden, jeweils 14 Stück in gefettete Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Topping bestreuen und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten
Backtemperatur: 220 °C, fallend auf 200 °C, mit Dampf
Backzeit: 22 - 25 Minuten

