

# CORN PEPP



Bas för bröd med frön och kärnor



FÖLJ DITT TEMPERAMENT. ANVÄND



... I DITT SORTIMENT!

Bröd med kostfiber är viktigt för en balanserad kost. Detta är en trend som ser ut att hålla i sig. Dagens konsumenter är medvetna om vikten av en balanserad kost och upplysta om kostvanor för sitt eget välbefinnande.

CORN-PEPP är en förblandning till matbröd. CORN-PEPP är rikt på malt vilket ger bröd med en gyllenbrun färg och en fyllig, aromatisk smak.

CORN-PEPP består av en välbalanserad sammansättning av nyttiga ingredienser t.ex. linfrön, vetekli, majsgritt's, krossat fullkornshavre och solrosfrön.

Rationalitet och sortimentsvariation är nyckelord i dagens bageri. Med CORN-PEPP kan du enkelt och rationellt tillverka ett stort antal olika matbröd med din helt personliga prägel.

## BRÖD:

|                  |         |        |
|------------------|---------|--------|
| Vetemjöl, starke | 7300 g  | 1350 g |
| CORN-PEPP        | 2700 g  | 500 g  |
| FORMAT           | 100 g   | 20 g   |
| Salt             | 180 g   | 25 g   |
| Jäst             | 380 g   | 70 g   |
| Vatten           | 5400 g  | 1000 g |
| Total vikt       | 16060 g | 2965 g |

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Körtid:            | 4 + 6 min.       |
| Degtemperatur:     | 27 °C.           |
| Liggtid:           | 10 - 15 min.     |
| Jästid:            | ca. 60 min.      |
| Ingångstemperatur: | 240 °C. med ånga |
| Baktemperatur:     | ca. 190 °C.      |
| Baktid:            | ca. 30 min.      |

## 100 g Bröd innehåller:

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| Energi            | 1083 kJ/257 kcal |
| Fett              | 3,6 g            |
| varav mättat fett | 0,6 g            |
| Kolhydrat         | 43,9 g           |
| varav sockerarter | 1,0 g            |
| Kostfiber         | 5,2 g            |
| Protein           | 9,4 g            |
| Salt              | 1,25 g           |

## BULLAR OCH BAGUETTER:

|                  |         |        |
|------------------|---------|--------|
| Vetemjöl, starke | 8000 g  | 1340 g |
| CORN-PEPP        | 2000 g  | 340 g  |
| IREKS-VETESUR    | 240 g   | 40 g   |
| FORMAT           | 100 g   | 15 g   |
| Salt             | 200 g   | 30 g   |
| Jäst             | 360 g   | 60 g   |
| Vatten           | 6000 g  | 1000 g |
| Total vikt       | 16900 g | 2825 g |

|                    |   |
|--------------------|---|
| Körtid:            | 4 + 6 min.                                      |
| Degtemperatur:     | 28 °C.  |
| Liggtid:           | Bullar: ingen<br>Baguetter: 20 min.             |
| Jästid:            | ca. 60 min.                                     |
| Ingångstemperatur: | 230 °C. med ånga                                |
| Baktemperatur:     | ca. 210 °C.                                     |
| Baktid:            | Bullar: 10 - 15 min.<br>Baguetter: 20 - 25 min. |



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.com

### IREKS Konsulenter:

Jesper Dahlskog  
Bil: +46 70 575 25 31  
Jesper.Dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson  
Bil: +46 70 631 26 16  
Emil.Nilsson@ireks.com

Rickard Persson  
Bil: +46 70 576 44 82  
Rickard.Persson@ireks.com