

MONDO
*Lievito
Madre*

_ LIEVITO MADRE _

Pane



Mild-aromatisches
Cuvée für Brot und
Kleingebäck
mit Lievito Madre
(Weizensauerteig)



3023

MONDO Lievito Madre

Eine Welt voller Möglichkeiten!

Lievito Madre steht für italienische Backkultur und wird traditionell zur Herstellung von Brot, Kleingebäck, Pizza und auch Hefefeinteiggebäck eingesetzt. Wörtlich übersetzt bedeutet Lievito Madre „Mutterhefe“ und ist der Inbegriff eines mild-aromatischen, besonders triebstarken Weizensauerteigs.

Eingebettet zwischen grünen Bergen, von welchen sich kristallklares Wasser seinen Weg über Bergbäche und Wasserfälle ins Tal sucht, liegt Südtirol. Dort ist die Heimat unserer MONDO LIEVITO MADRE.

Nach traditioneller Art führen wir unseren Lievito Madre ausschließlich aus Weizenmehl und Wasser heran. Mit Leidenschaft sorgen dabei speziell ausgebildete Lievitisti für die richtige Verstufung und ein wohliges Ambiente, denn nur so entwickeln sich die Hefen und Milchsäurebakterien in einem optimalen Verhältnis. Dabei lassen wir unserem Lievito Madre viel Zeit, damit er sich in all seinen Facetten entfalten kann.

Durch eine besonders schonende Trocknung versetzen wir ihn in eine Art „Winterschlaf“, so dass er später Ihren Backwaren den unverwechselbaren Charakter verleiht.

Übrigens: Unseren Lievito Madre gibt es in verschiedenen Kompositionen. Gehen Sie mit uns gemeinsam auf Entdeckungstour und lassen Sie sich von der MONDO LIEVITO MADRE inspirieren.



Was ist
Lievito Madre?



_ LIEVITO MADRE _

Pane



Für Gebäcke nach italienischer Art und inspirierende Eigenkreationen...

Backen mit Lievito Madre ist Kunst, Lebensphilosophie und Leidenschaft. Leidenschaft für typisch italienische Backkultur und entschleunigt gereiften Sauerteig.

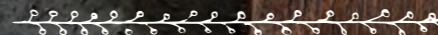
Wie fast keine andere Zutat beeinflusst Lievito Madre nachhaltig den Charakter von Backwaren: Geschmeidige Teige, die einen beeindruckenden Ofentrieb entwickeln. Eine offenporige Krumenstruktur, die zart, locker und schmelzend unseren Gaumen erfreut. Und eine unnachahmliche Palette aus Aroma- und Geschmacksnuancen – geprägt durch den langsamen und besonderen Fermentationsprozess.

Für LIEVITO MADRE PANE komponieren wir unseren Lievito Madre mit ausgewähltem Hartweizenmehl und weiteren aufeinander abgestimmten Zutaten zu einem mild-aromatischen Cuvée. Der Einsatzbereich ist dabei breit gefächert, denn das Cuvée bietet beste Voraussetzungen für Gebäcke nach italienischer Art und inspiriert zur Umsetzung eigener Gebäckideen.



_ LIEVITO MADRE _

Pane



Mild-aromatisches Cuvée für Brot und Kleingebäck mit getrocknetem Lievito Madre (Weizensauerteig), Hartweizenmehl und weiteren aufeinander abgestimmten Zutaten

- für charakterstarke Brote und Kleingebäcke nach typisch italienischer Backkultur
- Inspiration für individuelle Backwaren
- geeignet zur Herstellung zusatzstofffreier Gebäcke
- konstant hochwertige Gebäckqualität durch die besondere Fermentation des Lievito Madre

Optimal angepasst an die Anforderungen individueller Betriebsabläufe

- bestens geeignet für direkte Teigführung oder Kälteführung
- sehr gute Teigstabilität und Verarbeitungstoleranz
- beeindruckender Ofentrieb

Einzigtiger mediterraner Gebäckcharakter als Alleinstellungsmerkmal

- ansprechendes Gebäckvolumen mit markantem Ausbund
- offenporige Krumenstruktur mit zart-schmelzendem Biss
- zartsplittrige, geschmackvolle Kruste mit appetitlicher Bräune
- einzigartiges Geschmacksprofil durch die lange Fermentation
- lange Krumenweichheit und Verzehrsfrische

MONDO
*Lievito
Madre*



Das Pfiffige



Bezeichnung:

Weizenbrötchen mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Weizenmehl Type 550	8,000 kg
Hartweizengrieß	1,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	7,000 l
Gesamtgewicht	17,580 kg

Knetzeit: 5 + 6 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 5 Minuten

Teigeinlage: 1,200 kg/30 Stück

Zwischengare: ca. 30 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig zu Teigballen abwiegen und rund wirken. Nach der Zwischengare mit reichlich Mehl teilen, jeweils zwei Teiglinge zusammenlegen, zu Krustis formen und mit dem Schluss nach unten auf bemehlten Gärgutträgern in die Gärverzögerung stellen. Am nächsten Tag zu $\frac{3}{4}$ Gärreife bringen, stürzen und mit Dampf backen, den man 2 Minuten vor Ende der Backzeit abziehen lässt.

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 22 Minuten

Il Furbo
[il' furbo]
Das Pfiffige

Der Lievito Madre
gibt den kleinen Krustis
den besonderen Pfiff.

Il Furbo



Das Beachtliche



Bezeichnung:

Weizenbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Weizenmehl Type 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,180 kg
Wasser, ca.	6,800 l
Gesamtgewicht	17,180 kg

Knetzeit: 6 + 4 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: ca. 40 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und schonend zu Rechtecken zusammenlegen. Anschließend mit etwas Weizenmehl im Schluss nochmals zusammenlegen und zur Stückgare stellen. Vor dem Backen auf Abziehapparate drehen und mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 70 Minuten bei Raumtemperatur

Backtemperatur: 245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 50 Minuten

Il Notevole [il'no'te:vole] Das Beachtliche

Ein extravagantes
Weizenbrot, das sowohl optisch
als auch geschmacklich
sehr beachtlich ist.

Il Notevole



Das Überzeugende



Bezeichnung:

Weizenbrot mit Malz und Weizensauerteig nach italienischer Art

Weizenmehl Type 1050	8,500 kg
Roggenmehl Type 1150	0,500 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	0,500 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	8,700 l
Gesamtgewicht	19,500 kg

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 25 – 26 °C

Teigruhe: ca. 50 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Die rundgewirkten Teiglinge mit dem Schluss nach oben in reichlich bemehlte Gärkörbchen einlegen und in die Gärverzögerung stellen. Am nächsten Tag auf Abziehhapparate stürzen, mit einem Metallschaber zur Hälfte teilen und gegeneinander drehen. Für weitere 30 – 40 Minuten gären und anschließend mit Dampf backen.

Stückgare: Gärverzögerung über Nacht bei 5 °C

Backtemperatur: 245 °C, fallend auf 225 °C, mit Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten

Il Deciso
[il' de 'tʃi:zo]
Das Überzeugende

Lievito Madre in Verbindung
mit Roggenmehl -
ein Brot, das auf ganzer
Linie überzeugt.

Il Deciso



Das Flexible



Bezeichnung:

Weizenbrot bzw. Weizenvollkornbrot mit Leinsamen und Weizensauerteig nach italienischer Art

Poolish:	Rezept 1	Rezept 2
Weizenmehl Type 550	2,000 kg	
Weizenvollkornmehl		2,000 kg
Hefe	0,030 kg	0,030 kg
Wasser	2,000 l	2,200 l
Gesamtgewicht	4,030 kg	4,230 kg

Stehzeit: 3 Stunden bei Raumtemperatur, über Nacht bei 5 °C

Quellstück:	Rezept 1	Rezept 2
Leinsamen	0,400 kg	0,400 kg
Gelbe Leinsamen	0,400 kg	0,400 kg
Wasser	1,600 l	1,600 l
Gesamtgewicht	2,400 kg	2,400 kg

Stehzeit: mindestens 2 Stunden

Teig:	Rezept 1	Rezept 2
Poolish	4,030 kg	4,230 kg
Quellstück	2,400 kg	2,400 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg	
Weizenvollkornmehl		7,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg	1,000 kg
Salz	0,200 kg	0,200 kg
Hefe	0,120 kg	0,120 kg
Wasser, ca.	4,800 l	5,250 l
Gesamtgewicht	19,550 kg	20,200 kg

Knetzeit:	5 + 8 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	25 – 26 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Teigeinlage:	1,850 kg
Zwischengare:	ca. 15 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Die Teiglinge länglich aufarbeiten, in bemehlte Tücher einschlagen und bei 4 °C über Nacht lagern. Am nächsten Tag auf Abziehapparate setzen, weitere 15 Minuten im Raum gären lassen, über Kreuz mehrmals schneiden und mit reichlich Dampf backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Zug öffnen.
Stückgare:	Gärverzögerung über Nacht bei 4 °C
Backtemperatur:	245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf
Backzeit:	ca. 65 Minuten

Il Flessibile [il 'fle 'ssi:bile] Das Flexible

Ob mit oder ohne Vollkorn,
mit gelben oder braunen
Leinsamen – sehr flexibel
im Ergebnis.

Il Flessibile



Das Kreative



Bezeichnung:

Maisbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Brühstück:

Maisgrieß	2,000 kg
Wasser (kochend)	3,500 l
Gesamtgewicht	5,500 kg

Stehzeit:

über Nacht bei Raumtemperatur

Teig:

Brühstück	5,500 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,120 kg
Wasser, ca.	4,000 l
Gesamtgewicht	17,820 kg

Knetzeit:

5 + 7 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur:

25 - 26 °C

Teigruhe:

ca. 70 Minuten

Teigeinlage:

0,600 kg

Zwischengare:

keine

Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und rund wirken. Den Schluss erst auf ein feuchtes Tuch und anschließend in Maisgrieß drücken. In bemehlten Gärkörbchen zur Gare stellen und vor dem Backen auf Abziehapparate stürzen. Anschließend mit Dampf backen.

Stückgare:

ca. 70 Minuten bei Raumtemperatur

Backtemperatur:

245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf

Backzeit:

ca. 40 Minuten

Il Creativo
[il'krea'ti:vo]
Das Kreative

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Wie wäre es denn mal kombiniert mit Mais?



Il Creativo



MONDO
*Lievito
Madre*

