MONDO Lievito Madre

LIEVITO MADRE

Dolce

Cuvée für zart-schmelzende Hefefeinteig-Spezialitäten mit Lievito Madre (Weizen-sauerteig)

IREKS
Wir backen´s. Gemeinsam.

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.

LIEVITO MADRE
Dolce

Mit Ruhe und Leidenschaft zum „süßen" Genuss...

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

Bei Sauerteig denken viele zuerst an Brot und Brötchen. Doch auch die „Grandi Lievitati" – wie die typisch italienischen Hefefeinteiggebäcke genannt werden – erhalten ihren unverkennbaren Charakter durch die Zugabe von Lievito Madre. Der mild-aromatische Weizensauerteig verleiht den süßen Spezialitäten eine individuelle Note in Optik, Textur sowie im Geschmack und prägt das Spiel von zart-schmelzender Krume und einzigartigen Fermentationsaromen.

Für unser Hefefeinteig-Cuvée LIEVITO MADRE DOLCE nutzen wir unseren eigenen Lievito Madre. Mit Hartweizenmehl, einer harmonisch abgestimmten Süße und sorgsam ausgewählten Zutaten bietet das Cuvée beste Voraussetzungen für zart-schmelzende Gebäcke nach italienischer Art und einen großen Spielraum für inspirierende Eigenkreationen.

LIEVITO MADRE
Dolce

Cuvée für zart-schmelzende Hefefeinteig-Spezialitäten mit Zucker, getrocknetem Lievito Madre (Weizensauerteig), Hartweizenmehl und weiteren aufeinander abgestimmten Zutaten

- für charakterstarke Hefefeinteig-Spezialitäten nach typisch italienischer Backkultur
- Inspiration für individuelle Hefefeinteig-Backwaren
- geeignet zur Herstellung zusatzstofffreier Gebäcke
- Auslobung als Butter-Hefefeinteig oder veganer Hefefeinteig (bei Berücksichtigung der entsprechenden Zutaten im Rezept)
- 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

Authentischer Gebäckcharakter als Alleinstellungsmerkmal

- ansprechendes Gebäckvolumen
- gleichmäßige Krumenstruktur mit zart-schmelzendem Biss
- typisch feinfaserige und leicht elastische Textur durch Lievito Madre
- einzigartiges Geschmacksprofil durch die lange Fermentation
- lange Krumenweichheit und Verzehrsfrische

MONDO Lievito Madre

Der Bezaubernde

L'Adorabile
[la ˈdo ˈra:bile]
Der Bezaubernde

Drei Stränge, verdreht zu einem Zopf, der durch seine zart-schmelzende Textur bezaubert.

Bezeichnung:
Butterhefefeingebäck mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Weizenmehl Type 550	10,000	kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000	kg
Butter	1,200	kg
Salz	0,180	kg
Hefe	0,550	kg
Wasser, ca.	4,900	l
Gesamtgewicht	18,830	kg

Knetzeit:	3 + 8 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 45 Minuten
Teigeinlage:	0,450 kg (3 Stränge à 0,150 kg)
Zwischengare:	10 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke zu Strängen auslängen und zu Zöpfen flechten. Die Zöpfe auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Hefezöpfe mit Ei abstreichen, nach Wunsch mit Hagelzucker und/oder gehobelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.
Stückgare:	70 – 90 Minuten
Backtemperatur:	180 – 190 °C
Backzeit:	25 – 30 Minuten
Allgemeiner Hinweis:	Der Teig kann auch mit reduzierter Hefemenge (0,400 kg) bei 6 – 8 °C über Nacht in der Kühlung gelagert und am nächsten Tag zu Zöpfen aufgearbeitet werden.

L'Adorabile

Das Niedliche

La Carina
[laˈkaˈriːna]
Das Niedliche

Zartes Hefefeingebäck, das nicht nur niedlich aussieht, sondern auch durch die knusprige Mandelkruste besticht.

Bezeichnung:
Butterhefefeingebäck mit Mandeln und Weizensauerteig nach italienischer Art

Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000	kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000	kg
Eigelb	1,250	kg
Zucker	1,000	kg
Honig	0,500	kg
Salz	0,180	kg
Hefe	0,600	kg
Wasser	4,200	l
Aroma Typ Vanille/Zitrone		q.s.
Butter, weich	2,000	kg
Gesamtgewicht	21,730	kg

1. Knetzeit:	3 + 7 Minuten, Spiralkneter
2. Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam die Butter unterkneten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	60 Minuten bei ca. 30 °C
Teigeinlage:	1,500 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 20 Minuten
Aufarbeitung:	rund
Stückgare:	90 – 120 Minuten

Mandelmasse:

Weizenmehl Type 550	0,400	kg
Eiweiß	1,350	kg
Puderzucker	1,000	kg
Mandeln, gemahlen	1,000	kg
Gesamtgewicht	3,750	kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten der Mandelmasse zusammen glatt rühren. Nach der Stückgare die Mandelmasse auf die Teigoberfläche geben. Nach Wunsch Hagelzucker oder gehobelte Mandeln aufstreuen, mit Puderzucker absieben und ohne Dampf backen.

Backtemperatur:	210 – 220 °C, ohne Dampf
Backzeit:	12 – 15 Minuten

La Carina

Der Raffinierte

Bezeichnung:
Butterhefefeingebäck mit Sultaninen, Weizensauerteig nach italienischer Art und Rum

Rezept für ca. 82 Stück à 15 cm Ø und 10 cm hoch

Rum-Sultaninen:

Sultaninen, gewaschen	5,000 kg
Rum	0,500 l
Gesamtgewicht	5,500 kg
Quellzeit:	über Nacht

Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Eigelb	1,500 kg
Zucker	1,000 kg
Honig	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,600 kg
Milch	5,000 l
Aroma Typ Vanille/Zitrone	q.s.
Butter, weich	2,500 kg
Rum-Sultaninen	5,500 kg
Gesamtgewicht	28,780 kg

1. Knetzeit:	3 + 8 Minuten, Spiralkneter
2. Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam die Butter unterkneten, anschließend die Rum-Sultaninen vorsichtig unterkneten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	60 Minuten bei ca. 30 °C

La Sfiziosa
[la ˈsfi ˈtsjoːsa]
Der Raffinierte

Omas Klassiker, kombiniert mit Lievito Madre: eine raffinierte Idee für besondere Genussmomente.

Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	keine

Verarbeitungshinweise: Die Gugelhupfformen buttern und mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Nach der Teigruhe Teigstücke abwiegen, rund stoßen und in die vorbereiteten Formen einlegen. Bei voller Gare mit leichtem Dampf backen.

Stückgare:	90 – 120 Minuten
Backtemperatur:	170 – 180 °C, mit Dampf
Backzeit:	25 – 30 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen die noch warmen Gugelhupfe buttern, zuckern und nach dem Erkalten mit Puderzucker abstauben.

La Sfiziosa

Der Verführerische

Il Seducente
[ilˈseduˈʧɛnte]
Der Verführerische

Eine verführerische Kombination aus Schoko und Orangeat mit passender Knusperhaube.

Bezeichnung:
Butterhefefeingebäck mit Kakaostreuseln, Schokoladentropfen, Orangeat und Weizensauerteig nach italienischer Art

Rezept für ca. 16 Bleche à 60 x 20 cm oder 50 Ringe à 18 cm Ø

Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000	kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000	kg
Vollei	2,000	kg
Salz	0,180	kg
Hefe	0,600	kg
Wasser	3,000	l
Butter, weich	2,000	kg
Schokodrops, dunkel	2,000	kg
Orangeat	2,000	kg
Gesamtgewicht	23,780	kg

1. Knetzeit:	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
2. Knetzeit:	6 – 8 Minuten langsam die Butter unterkneten, anschließend die Schokodrops und das Orangeat vorsichtig unterkneten
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	ca. 60 Minuten
Einwaage:	1,800 kg/30 Stück
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig zu Teigballen abwiegen und zur Zwischengare stellen. Danach die Teigballen teilen und rund wirken. Anschließend sieben Stück je Ring oder 24 Stück je Blech in mit Butter gefettete Ringe oder Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare mit Ei abstreichen.

Stückgare:	90 – 120 Minuten

Streusel:

MELLA-MÜRB	2,700 kg
Butter	1,200 kg
Kakaopulver	0,300 kg
DREIDOPPEL ORAPERL	0,015 kg
Gesamtgewicht	4,215 kg

Knetzeit:	3 – 4 Minuten, Spiralkneter
Verarbeitungshinweise:	Die Streusel gleichmäßig auf den Teiglingen verteilen und backen.
Backtemperatur:	170 – 180 °C
Backzeit:	30 – 35 Minuten

Il Seducente

Das Fantasievolle

Bezeichnung:
Butterplundergebäck – Croissant mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Butter	0,700 kg
Salz	0,200 kg
Hefe	0,400 kg
Wasser, ca.	5,000 l
Gesamtgewicht	18,300 kg

Knetzeit:	3 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	12 – 14 Stunden bei ca. 5 °C
Zwischengare:	60 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe über Nacht je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit zwei doppelten Touren einziehen. Den fertig tourierten Teig ca. 60 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Croissantteig auf eine Stärke von ca. 2,8 mm ausrollen. Anschließend Dreiecke in der gewünschten Größe schneiden, zu Croissants aufarbeiten und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare die Croissants mit Ei abstreichen und backen.
Stückgare:	ca. 90 Minuten
Backtemperatur:	210 – 220 °C
Backzeit:	13 – 15 Minuten

Il Fantasioso
[ilˈfantaˈzjoːso]
Das Fantasievolle

Die fantasievolle Blätterung verleiht unseren Croissants einen besonders luftigen Genuss.

Il Fantasioso

11.21 | 6200497

IREKS

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de | Hotline: 09221 706-110