

— LIEVITO MADRE —

MONDO
*Lievito
Madre*

Puro

attivo



Getrockneter Lievito
Madre – mild-aromati-
scher Weizensauerteig
mit aktiven Hefen und
Milchsäurebakterien



3024


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.



Was ist
Lievito Madre?



– LIEVITO MADRE –

Puro
attivo



LIEVITO MADRE PURO ATTIVO – backaktiv und voller Triebkraft...

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

Lievito Madre ist der Inbegriff für charakterstarke Backwaren mit einem einzigartigen Geschmacksprofil, das durch die langsame Fermentation erreicht wird. Traditionell soll Lievito Madre kaum säuern, sondern als Triebmittel den Teig, ohne Zusatz von Backhefe, geschmackvoll lockern.

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO steht dabei für höchste Backkunst. Er setzt handwerkliches Können, Präzision, Zeit und Liebe für authentische, pure Backwaren voraus. PURO, da nur Weizenmehl und Wasser zum Einsatz kommen. ATTIVO steht für die besonders aktiven Hefen und Milchsäurebakterien, die die Einzigartigkeit des mild-aromatischen Weizensauerteigs ausmachen. Die schonende Trocknung und spezielle Verpackung gewährleisten, dass sich der Lievito Madre mit voller Triebkraft in all seinen Facetten entfalten kann.



– LIEVITO MADRE –

Puro
attivo



Getrockneter Lievito Madre – mild-aromatischer Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien

- traditionell nur aus Weizenmehl und Wasser hergestellt
- langsame Fermentation unter kontrollierten Produktionsparametern
- schonende Trocknung und spezielle Verpackung zum Erhalt der aktiven Hefen und Mikroorganismen
- für charakterstarke Spezialitäten nach typisch italienischer Backkultur
- Aktivität für pure Inspiration und Experimentierfreude

Ermöglicht eine traditionelle Verarbeitung und flexible Anwendung

- Gebäcklockerung durch die reine Triebkraft des Lievito Madre möglich
- bestens geeignet für lange Teigführungen
- sehr gute Teigstabilität
- beeindruckender Ofentrieb

Authentizität in Optik, Textur und Geschmack

- ansprechendes Gebäckvolumen mit markantem Ausbund
- offenporige Krumenstruktur mit zart-schmelzendem Biss
- zartsplittrige, geschmackvolle Kruste mit appetitlicher Bräune
- typisch feinfaserige und leicht elastische Textur bei Feingebäcken
- einzigartiges Geschmacksprofil durch die lange Fermentation
- lange Krumenweichheit und Verzehrfrische



MONDO
*Lievito
Madre*

Das Lässige



Bezeichnung:

Weizenbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
Gesamtgewicht	7,800 kg

Knetzeit: ca. 4 Minuten

Teigtemperatur: 27 – 29 °C*

Stehzeit: 14 – 15 Stunden bei 25 – 28 °C*

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre	7,800 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	4,200 l
Gesamtgewicht	17,200 kg

Knetzeit: 4 + 5 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: 60 – 70 Minuten

Teigeinlage: 0,600 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu rechteckigen Teiglingen zusammenlegen. Anschließend die Teigstücke noch etwas auslängen, in Weizenmehl wälzen und mit dem Schluss nach unten auf Abziehhapparate setzen. Nach der Stückgare die Teiglinge mittig einschneiden und mit Dampf backen.

Stückgare: 60 – 70 Minuten

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

Backzeit: ca. 40 Minuten

Il Casual
[il'kɛ:ʒual]
Das Lässige

Das charakterstarke
Weizenbrot sticht besonders
cool und lässig hervor.



Il Casual



Das Wilde



Bezeichnung:

Weizenmischbrot mit Weizensauerteig nach italienischer Art, Malz und Roggensauerteig

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
Gesamtgewicht	7,800 kg

Knetzeit: ca. 4 Minuten

Teigtemperatur: 27 – 29 °C*

Stehzeit: 14 – 15 Stunden bei 25 – 28 °C*

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre	7,800 kg
Roggenmehl Type 997	2,700 kg
Weizenmehl Type 550	2,000 kg
IREKS-ARTISAN-MALZ	0,600 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	4,800 l
Gesamtgewicht	18,400 kg

Knetzeit: 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: ca. 60 Minuten

Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Den Teig nach der Teigruhe abwägen und schonend rund aufarbeiten. Mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkorbchen geben und zur Gare stellen. Vor dem Backen die Teiglinge drehen und mit Dampf backen.

Stückgare: 60 – 70 Minuten

Backtemperatur: 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit: ca. 55 Minuten

Il Selvaggio [il 'sel' vaddʒo] Das Wilde

Pure Handwerkskunst –
unverkennbar im Geschmack,
ungestüm und wild
in der Optik.



Il Selvaggio





Das Vertraute



Bezeichnung:

Ciabatta mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Wasser	2,800 l
Gesamtgewicht	7,800 kg

Knetzeit: ca. 4 Minuten

Teigtemperatur: 27 – 29 °C*

Stehzeit: 14 – 15 Stunden bei 25 – 28 °C*

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre	7,800 kg
Weizenmehl Type 550	5,000 kg
Olivenöl	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	5,200 l
Gesamtgewicht	18,600 kg

Knetzeit: 4 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 2 Stunden bei 22 – 24 °C

Teigeinlage: 0,300 kg

Zwischengare: keine

Aufarbeitung: länglich

Stückgare: 20 – 30 Minuten

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

Backzeit: ca. 30 Minuten

La Fidata
[la 'fi da:ta]
Das Vertraute

So wie ein guter Kumpel,
der vertraute Begleiter
für jede Gelegenheit.

La Fidata



Das Genussvolle



Bezeichnung:

Baguette mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550 2,700 kg

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO 0,300 kg

Wasser 1,680 l

Gesamtgewicht 4,680 kg

Knetzeit: ca. 4 Minuten

Teigtemperatur: 27 – 29 °C*

Stehzeit: 14 – 15 Stunden bei 25 – 28 °C*

* Die Einhaltung der Teig- und Raumtemperatur zur Reifung des Lievito Madre ist für die optimale Entwicklung der Mikroorganismen und der Teige erforderlich.

Teig:

Lievito Madre 4,680 kg

Weizenmehl Type 550 4,500 kg

Hartweizengrieß 2,500 kg

BACKEXTRAKT 0,200 kg

Salz 0,200 kg

Wasser, ca. 6,120 l

Gesamtgewicht 18,200 kg

Knetzeit: 8 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: 60 – 70 Minuten

Teigeinlage: 0,350 kg

Zwischengare: ca. 30 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwägen und zur Zwischengare stellen. Danach die Teigstücke formen, in Tücher einziehen und erneut zur Gare stellen. Die Baguettes vor dem Backen mit einem Holzbrett auf Abziehapparate setzen. Die Oberfläche dreimal einschneiden und mit etwas Dampf backen.

Stückgare: 90 – 120 Minuten bei 22 – 24 °C

Backtemperatur: 230 °C, mit etwas Dampf

Backzeit: ca. 30 Minuten



La Gustosissima
[la 'gus' to: sissima]
Das Genussvolle

Der Klassiker, der besondere
Genussmomente mit allen
Sinnen erleben lässt.

La Gustosissima