MONDO Lievito Madre

LIEVITO MADRE

Puro

attivo

Getrockneter Lievito Madre – mild-aromatischer Weizensauerteig mit reaktivierbaren Sauerteigkulturen

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 reaktivierbaren Sauerteigkulturen optimal. 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 _

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 reaktivierbaren Sauerteigkulturen, 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 reaktivierbaren Sauerteigkulturen

- traditionell nur aus Weizenmehl und Wasser hergestellt
- langsame Fermentation unter kontrollierten Produktionsparametern
- schonende Trocknung und spezielle Verpackung zum Erhalt der reaktivierbaren Sauerteigkulturen
- 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 Verzehrsfrische

-MONDO-
Lievito Madre

Das Lässige

Bezeichnung:
Weizenbrot mit italienischem Weizensauerteig

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, Spiralkneter
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 Abziehapparate 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

Il Selvaggio
[ilˈselˈvaddʒo]
Das Wilde

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

Bezeichnung:
Weizenmischbrot mit italienischem Weizensauerteig,
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, Spiralkneter
Teigtemperatur: 26 – 27 °C
Teigruhe: ca. 60 Minuten
Teigeinlage: 0,900 kg

Zwischengare: keine
Verarbeitungshinweise: Den Teig nach der Teigruhe abwiegen und schonend rund aufarbeiten. Mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkörbe 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

Das Vertraute

La Fidata
[laˈfiˈdaːta]
Das Vertraute

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

Bezeichnung:
Ciabatta mit italienischem Weizensauerteig

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550	2,700 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,300 kg
Wasser	1,700 l
Gesamtgewicht	4,700 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	4,700 kg
Weizenmehl Type 550	7,000 kg
Olivenöl	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.*	5,800 l
Gesamtgewicht	18,000 kg

* Das Wasser in zwei Schritten hinzufügen.

Knetzeit:	4 + 10 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

Das Genussvolle

Bezeichnung:
Baguette mit italienischem Weizensauerteig

Lievito Madre:

Weizenmehl Type 550	2,700 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,300 kg
Wasser	1,700 l
Gesamtgewicht	4,700 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	4,700 kg
Weizenmehl Type 550	4,500 kg
Hartweizengrieß	2,500 kg
BACKEXTRAKT	0,200 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.*	5,600 l
Gesamtgewicht	17,700 kg

* Das Wasser in zwei Schritten hinzufügen.

Knetzeit:	8 + 5 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	60 – 70 Minuten
Teigeinlage:	0,350 kg
Zwischengare:	ca. 30 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Teigruhe den Teig abwiegen 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 Gustosissima
[laˈgusˈtoːsissima]
Das Genussvolle

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

06.26 | 6203024

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