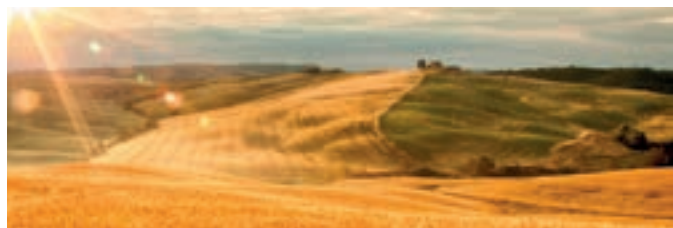


_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*



Puro
attivo



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



 **AGRANO**

MONDO *Lievito Madre*

Eine Welt voller Möglichkeiten!

Lievito Madre steht für italienische Backkultur und wird traditionell zur Herstellung von Brot, Kleingebäck, Pizza und auch Hefefeingebäck 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.





_ 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 Verzehrsfrische

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 kg

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

Extramalt 0,100 kg

Wasser, ca. 4,200 kg

Gesamtgewicht 17,300 kg

Knetzeit 4 + 5 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur ca. 27 °C

Teigruhe 60 - 120 Minuten

Teigeinlage 0,600 kg

Zwischengare keine

Stückgare 60 - 70 Minuten

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

Backzeit ca. 40 Minuten

Il Casual [il'ke:ʒual] Das Lässige

Das charakterstarke
Weizenbrot sticht besonders
cool und lässig hervor.

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.

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo
Art. 00017150010.0 Extramalt

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 kg
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
CRAFT-MALZ	0,300 kg
Salz	0,200 kg
Wasser, ca.	4,800 kg
Gesamtgewicht	17,800 kg

Knetzeit 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur 27 – 29 °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 Gärkörbchen 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

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 01133050025.0 Craft-Malz

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	2,700 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,300 kg
Wasser	1,680 kg
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	7,000 kg
Olivener Öl	0,400 kg
Salz	0,200 kg
Extramalt	0,100 kg
Wasser, ca. *	6,320 kg
Gesamtgewicht	18,700 kg

*Das Wasser in zwei Schritten hinzufügen.

Knetzeit	4 + 10 bis 12 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur	27 – 29 °C
Teigruhe	ca. 2 Stunden bei 22 – 24 °C
Teigeinlage	0,300 kg

Zwischengare

Aufarbeitung

Stückgare

Backtemperatur

Backzeit

keine

länglich

20 – 30 Minuten

245 °C, fallend auf
230 °C, mit Dampf

ca. 30 Minuten

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo
Art. 00017150010.0 Extramalt

La Fidata



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

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

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 kg

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

EXTRAMALT 0,100 kg

Salz 0,200 kg

Wasser, ca. 5,620 kg

Gesamtgewicht 17,600 kg

Knetzeit 8 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur 27 – 29 °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

Backtemperatur

230 °C, mit etwas Dampf

Backzeit

ca. 30 Minuten

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 00017150010.0 Extramalt

La Gustosissima



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

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





Das Urchige



Bezeichnung

Dinkel-Baguette mit Weizensauerteig nach italienischer Art

Lievito Madre

UrDinkel-Halbweissmehl 2,700 kg

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO 0,300 kg

Wasser 1,500 kg

Gesamtgewicht 4,500 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 4,500 kg

UrDinkel-Halbweissmehl 7,000 kg

EXTRAMALT 0,100 kg

Salz 0,200 kg

Wasser, ca. 5,000 kg

Gesamtgewicht 16,800 kg

Knetzeit 6 Minuten mischen, Spiralkneter

Teigtemperatur ca. 28 °C

Teigruhe 60 - 120 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

30 Minuten bei Raumtemperatur

Backtemperatur

240 °C, mit etwas Dampf

Backzeit

ca. 28 Minuten

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 00017150010.0 Extramalt

Il Rustico



Il Rustico [il'rustiko] Das Urchige

Ob urchig und deftig zu Käse
oder fein und mediterran
als Bruschetta serviert:
Unser Dinkel-Baguette
ist ein Tausendsassa!

_ LIEVITO MADRE _

Puro
attivo



Art. 01239200001.0
Umkarton (10 Beutel zu 1 kg)

