

_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*



Puro

attivo



Recettes



 **AGRANO**



Le décontracté



Désignation

Pain de froment au levain de blé, à l'italienne.

Lievito Madre

Farine de blé type 550 4,500 kg

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO 0,500 kg

Eau 2,800 kg

Poids total 7,800 kg

Temps de pétrissage env. 4 minutes

Température de la pâte 27 - 29 °C*

Temps de repos 14 - 15 heures à une température comprise entre 25 et 28 °C*

* La température de la pâte et la température ambiante nécessaires à la maturation du levito madre doivent être respectées pour un développement optimal des micro-organismes et de la pâte.

Pâte

Lievito Madre 7,800 kg

Farine de blé type 550 5,000 kg

Sel 0,200 kg

Extramalt 0,100 kg

Eau, env. 4,200 kg

Poids total 17,300 kg

Temps de pétrissage 4 + 5 min, pétrin à spirale

Température de la pâte env. 27 °C

Temps de repos de la pâte 60 - 120 minutes

Poids des pâtons 0,600 kg

Détente aucune

Apprêt 60 - 70 Minuten

Température de cuisson 245 °C, décroissante à 230 °C avec de la vapeur

Temps de cuisson env. 40 minutes

Il Casual
[il'ke:zual]

Le décontracté

Le pain de froment au caractère bien trempé se distingue par son côté simple et sans fioritures.

Consignes de préparation

Après avoir laissé reposer la pâte, la peser et la diviser en pâtons rectangulaires. Puis, allonger encore un peu plus les pâtons, les rouler dans de la farine de blé et les placer clé vers le bas sur les tapis enfourneurs. Une fois la phase de l'apprêt terminée, inciser les pâtons au centre et les faire cuire avec de la vapeur.

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 00017150010.0 Extramalt

Il Casual



Le sauvage



Désignation

Pain de campagne au levain de blé à l'italienne, au malt et au levain de seigle

Lievito Madre

Farine de blé type 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Eau	2,800 kg
Poids total	7,800 kg

Temps de pétrissage env. 4 minutes

Température de la pâte 27 - 29 °C*

Temps de repos 14 - 15 heures à une température comprise entre 25 et 28 °C*

* La température de la pâte et la température ambiante nécessaires à la maturation du levito madre doivent être respectées pour un développement optimal des micro-organismes et de la pâte.

Pâte

Lievito Madre	7,800 kg
Farine de seigle type 997	2,700 kg
Farine de blé type 550	2,000 kg
MALT CRAFT	0,300 kg
Sel	0,200 kg
Eau, env.	4,800 kg
Poids total	17,800 kg

Temps de pétrissage 6 + 2 min, pétrin à spirale

Température de la pâte 27 - 29 °C

Temps de repos de la pâte env. 60 minutes

Poids des pâtons 0,900 kg

Détente

aucune

Apprêt

60 - 70 minutes

Température de cuisson

240 °C, chaleur décroissante, avec de la vapeur

Temps de cuisson

env. 55 minutes

Consignes de préparation

Après avoir laissé reposer la pâte, la peser et la façonner délicatement en ronds. Placer la pâte, clé vers le bas, dans un petit panier de fermentation fariné et laisser lever. Avant de les faire cuire, tourner les pâtons et les cuire avec de la vapeur.

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo
Art. 01133050025.0 Malt craft

Il Selvaggio



Il Selvaggio
[il 'sel 'vaddʒo]
Le sauvage

De l'artisanat
à l'état pur – un goût
incomparable, un visuel
fougueux et sauvage.





La familière



Désignation

Ciabatta à partir de levain de blé, à l'italienne

Lievito Madre

Farine de blé type 550	2,700 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,300 kg
Eau	1,680 kg
Poids total	4,680 kg

Temps de pétrissage env. 4 minutes

Température de la pâte 27 - 29 °C*

Temps de repos 14 - 15 heures à une température comprise entre 25 et 28 °C*

* La température de la pâte et la température ambiante nécessaires à la maturation du lievito madre doivent être respectées pour un développement optimal des micro-organismes et de la pâte.

Pâte

Lievito Madre	4,680 kg
Farine de blé type 550	7,000 kg
Huile d'olive	0,400 kg
Sel	0,200 kg
Extramalt	0,100 kg
Eau, env.*	6,320 kg
Poids total	18,700 kg

* Ajouter l'eau en deux étapes.

Temps de pétrissage 4 + 10 à 12 min, pétrin à spirale

Température de la pâte 27 - 29 °C

Temps de repos de la pâte env. 2 heures à une température comprise entre 22 et 24 °C*

Poids des pâtons 0,300 kg

Détente aucune

Travail de la pâte en long

Apprêt 20 - 30 minutes

Température de cuisson 245 °C, décroissante à 230 °C, avec de la vapeur

Temps de cuisson env. 30 minutes

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo
Art. 00017150010.0 Extramalt

La Fidata
[la'fi'da:ta]
La familière

Comme une bonne copine, cette ciabatta est l'accompagnement familier de toutes les occasions.

La Fidata



La savoureuse



Désignation

Baguette à partir de levain de blé, à l'italienne

Lievito Madre

Farine de blé type 550 2,700 kg

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO 0,300 kg

Eau 1,680 kg

Poids total 4,680 kg

Temps de pétrissage env. 4 minutes

Température de la pâte 27 - 29 °C*

Temps de repos 14 - 15 heures à une température comprise entre 25 et 28 °C*

* La température de la pâte et la température ambiante nécessaires à la maturation du levain de blé doivent être respectées pour un développement optimal des micro-organismes et de la pâte.

Pâte

Lievito Madre 4,680 kg

Farine de blé type 550 4,500 kg

Semoule de blé dur 2,500 kg

EXTRAMALT 0,100 kg

Sel 0,200 kg

Eau, env. 5,620 kg

Poids total 17,600 kg

Temps de pétrissage 8 + 6 min, pétrin à spirale

Température de la pâte 27 - 29 °C

Temps de repos de la pâte 60 - 70 minutes

Poids des pâtons 0,350 kg

Détente env. 30 minutes

Apprêt 90 - 120 minutes

Température de cuisson 230 °C, avec un peu de vapeur

Temps de cuisson env. 30 minutes

Consignes de préparation

Après avoir laissé reposer la pâte, la peser et passer à la phase de détente. Former ensuite les pâtons, les envelopper dans des torchons et les laisser à nouveau fermenter. Avant de cuire les baguettes, placez-les à l'aide d'une planche en bois sur des tapis enfourneurs. Inciser la surface trois fois et cuire avec un peu de vapeur.

La Gustosissima
[la 'gus' to: sissima]
La savoureuse

Un classique mettant
tous les sens en éveil,
pour un vrai moment
de plaisir.

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 00017150010.0 Extramalt

La Gustosissima







La rustique



Désignation

Baguette d'épeautre au levain de blé, à l'italienne

Lievito Madre

Farine PurEpeautre mi-blanche 2,700 kg

LIEVITO MADRE PURO ATTIVO 0,300 kg

Eau 1,500 kg

Poids total 4,500 kg

Temps de pétrissage env. 4 minutes

Température de la pâte 27 - 29 °C*

Temps de repos 14 - 15 heures à une température comprise entre 25 et 28 °C*

* La température de la pâte et la température ambiante nécessaires à la maturation du levito madre doivent être respectées pour un développement optimal des micro-organismes et de la pâte.

Pâte:

Lievito Madre 4,500 kg

Farine PurEpeautre mi-blanche 7,000 kg

EXTRAMALT 0,100 kg

Sel 0,200 kg

Eau, env. 5,000 kg

Poids total 16,800 kg

Temps de pétrissage 6 min, pétrin à spirale

Température de la pâte env. 28 °C

Temps de repos de la pâte 60 - 120 minutes

Poids des pâtons 0,350 kg

Détente env. 30 minutes

Apprêt 30 min à température ambiante

Température de cuisson 230 °C, avec un peu de vapeur

Temps de cuisson env. 28 minutes

Consignes de préparation

Après avoir laissé reposer la pâte, la peser et passer à la phase de détente. Former ensuite les pâtons, les envelopper dans des torchons et les laisser à nouveau fermenter. Avant de cuire les baguettes, les placer à l'aide d'une planche en bois sur des tapis enfourneurs. Inciser la surface trois fois et cuire avec un peu de vapeur.

Il Rustico
[il'rustiko]
La rustique

Que ce soit en version traditionnelle et consistante avec du fromage ou légère et méditerranéenne servie sous forme de bruschetta: notre baguette d'épeautre est polyvalente!

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 00017150010.0 Extramalt

Il Rustico



_ LIEVITO MADRE _

Puro
attivo



Art. 01239200001.0
Carton (10 sachtets de 1 kg)

