

_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*

Puro attivo



Lievito Madre uscat - maia
de grâu ușor aromată cu
drojdii active și bacterii
lactice



MONDO Lievito Madre

O lume plină de posibilități!

Lievito Madre reprezintă cultura italiană de panificație și este folosită în mod tradițional pentru producerea pâinii, produselor pentru micul dejun, pizzei și, de asemenea, produselor de brutărie. Tradus literal, Lievito Madre înseamnă „drojdie mamă” și este simbolul unei maiele de grâu ușoară aromată, cu un excelent proces de dospire.

Adăpostit între munții verzi, din care apa cristalină își caută drum printre pâraiele de munte și cascade către vale, este locul în care se află Tirolul de Sud. Aceasta este locul de baștină al MONDO LIEVITO MADRE.

Urmând o metodă tradițională, producem Lievito Madre numai din făină de grâu și apă. Cu pasiune, lievitiști special calificați au grijă ca etapele corecte ale maielei, sunt respectate întocmai în atmosfera potrivită, pentru că doar în acest fel drojdiile și bacteriile lactice se dezvoltă într-un raport optim. De asemenea, acordăm mai mult timp lui Lievito Madre – o maia de grâu în stil italian – pentru ca aceasta să se poată desfășura în toate fațetele sale.

Ca urmare a uscării deosebit de blânde, o punem într-un fel de „hibernare”, pentru ca ulterior să poată oferi produselor tale de panificație acel caracter inconfundabil.

Apropo: Produsul nostru, Lievito Madre, este disponibil în diferite compoziții. Alăturați-vă noua într-o călătorie de descoperire și lasați-vă inspirați de MONDO LIEVITO MADRE.



Ce este
Lievito Madre?



_ LIEVITO MADRE _

Puro
attivo



LIEVITO MADRE PURO ATTIVO – coacere activă și plină de putere de creștere...

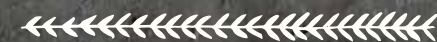
Coptul cu Lievito Madre este o artă, o filozofie de viață și o pasiune. O pasiune pentru cultura de panificație tipic italiană și pentru maiaua maturată într-un mod lent.

Lievito Madre este simbolul produselor de panificație cu caracter puternic, cu un profil gustativ unic, care se obține ca urmare a fermentației lente. În mod tradițional, Lievito Madre nu ar trebui să se acidificeze, dar, ca agent de fermentare, fără adaos de drojdie de copt, aerisește aluatul pentru a fi plin de gust.

Aici, LIEVITO MADRE PURO ATTIVO reprezintă arta coacerii la cel mai înalt nivel. Este nevoie de abilități de meșteșugar, precizie, timp și dragoste pentru produse de patiserie autentice, pure, de la sine înțelese. PURO, deoarece se folosește doar făină de grâu și apă. ATTIVO reprezentând drojdiile deosebit de active și bacteriile lactice care sunt responsabile pentru unicitatea maiei de grâu ușor aromată. Uscarea delicată și ambalarea specială garantează că Lievito Madre se poate desfășura, cu puterea sa deplină de creștere, în toate fațetele sale.

_ LIEVITO MADRE _

Puro
attivo



Lievito Madre uscat – maia de grâu ușor aromată cu drojdii active și bacterii lactice

- făcută în mod tradițional din făină de grâu și numai apă
- fermentație lentă sub parametri de producție controlați
- uscare delicată și ambalare specială pentru menținerea drojdiilor și microorganismelor active
- pentru specialități cu caracter puternic, tipice culturii italiene de panificație
- activitate de inspirație pură și bucurie de experimentare

Permite procesarea tradițională și aplicații flexibile

- aerarea produselor de panificație datorită puterii pure de creștere a Lievito Madre
- cea mai potrivită pentru metodele îndelungate de aluat
- stabilitate foarte bună a aluatului
- creștere impresionantă în cuptor

Autenticitatea aspectului, texturii și gustului

- volum atrăgător al produse de patiserie cu o crapătură distinctă a crustei
- miez cu textură deschisă, cu o mușcătură care se topește delicat
- crustă crocantă plină de gust și cu o culoare apetisantă
- textură tipic cu fibre fine și ușor elastică în cazul produselor de patiserie
- profil gustativ unic datorită fermentației îndelungate
- prospețime și moliciune îndelungate ale miezului

MONDO
*Lievito
Madre*



Nonșalanta



Descriere:

Pâine de grâu compusă cu maia de grâu în stil italian

Lievito Madre:

Făină de grâu tip 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Apă	2,800 l
Greutate totală	7,800 kg

Timp de malaxare:	aprox. 4 minute
Temperatura aluatului:	27 – 29 °C*
Timp de odihnă:	14 – 15 ore la 25 – 28 °C*

* Respectarea temperaturii aluatului și a temperaturii camerei de maturare a Lievito Madre este necesară pentru dezvoltarea optimă a microorganismelor și a aluatului.

Aluat:

Lievito Madre	7,800 kg
Făină de grâu tip 550	5,000 kg
Sare	0,200 kg
Apă, aprox.	4,200 l
Greutate totală	17,200 kg

Timp de malaxare:	4 + 5 minute, mixer spirală
Temperatura aluatului:	aprox. 27 °C
Timp de fermentare:	60 – 70 minute
Porționare:	0,600 kg
Dospire intermediară:	fără
Instrucțiuni de folosire:	După timpul de dospire, porționați aluatul și puneți-l împreună ca bucăți dreptunghiulare de aluat. Ulterior, se modelează bucățile de aluat puțin mai lungi, se dau prin făină de grâu și se așează pe restiere cu creștătura în jos. După dospirea finală, tăiați bucățile de aluat în centru și coaceți dând abur.
Dospire finală:	60 – 70 minute
Temperatura de coacere:	245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur
Timp de coacere:	aprox. 40 minute

Il Casual
[il'ke:zual]
Nonșalanta

Pâinea de grâu cu un caracter puternic ce se evidențiază ca fiind deosebit de cool și nonșalantă.

Il Casual



Sălbatica



Descriere:
Pâine de grâu compusă cu maia de grâu în stil italian, malț și maia de secară

Lievito Madre:	
Făină de grâu tip 550	4,500 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,500 kg
Apă	2,800 l
Greutate totală	7,800 kg

Timp de malaxare: aprox. 4 minute
Temperatura aluatului: 27 – 29 °C*
Timp de odihnă: 14 – 15 ore la 25 – 28 °C*

* Respectarea temperaturii aluatului și a temperaturii camerei de maturare a Lievito Madre este necesară pentru dezvoltarea optimă a microorganismelor și a aluatului.

Aluat:	
Lievito Madre	7,800 kg
Făină de secară tip 997	2,850 kg
Făină de grâu tip 550	2,000 kg
IREKS ARTISAN MALT	0,600 kg
FLAVORI-04	0,150 kg
Sare	0,200 kg
Apă, aprox.	4,800 l
Greutate totală	18,400 kg

Timp de malaxare: 6 + 2 minute, mixer spirală
Temperatura aluatului: 26 – 27 °C
Timp de fermentare: aprox. 60 minute
Porționare: 0,900 kg

Dospire intermediară: fără
Instrucțiuni de folosire: După timpul de dospire, porționați aluatul și modelați ușor rotund. Așezați în coșuri de dospire înfăinate cu creștătură în jos și se lasă la odihnă. Întoarceți bucățile de aluat înainte de coacere și coaceți dând abur.

Dospire finală: 60 – 70 minute
Temperatura de coacere: 245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur
Timp de coacere: aprox. 55 minute

Il Selvaggio [il'sel'vaddʒo] Sălbatica

Măiestrie pură –
inconfundabil ca gust,
cu un aspect impetuos
și sălbatic.



Il Selvaggio





Familiara



Descriere:

Ciabatta cu maia de grâu în stil italian

Lievito Madre:

Făină de grâu tip 550	2,700 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,300 kg
Apă	1,680 l
Greutate totală	4,680 kg

Timp de malaxare:	aprox. 4 minute
Temperatura aluatului:	27 – 29 °C*
Timp de odihnă:	14 – 15 ore la 25 – 28 °C*

* Respectarea temperaturii aluatului și a temperaturii camerei de maturare a Lievito Madre este necesară pentru dezvoltarea optimă a microorganismelor și a aluatului.

Aluat:

Lievito Madre	4,680 kg
Făină de grâu tip 550	7,000 kg
Ulei de măsline	0,400 kg
Sare	0,200 kg
Apă, aprox.	6,320 l
Greutate totală	18,600 kg

* Adăugați apa în doi pași.

Timp de malaxare:	4 + 10 – 12 minute, mixer spirală
Temperatura aluatului:	aprox. 26 °C
Timp de fermentare:	aprox. 2 ore la 22 – 24 °C
Porționare:	0,300 kg
Dospire intermediară:	fără

Procesare:	formă alungită
Dospire finală:	20 – 30 minute
Temperatura de coacere:	245 °C, scăzând la 230 °C, cu abur
Timp de coacere:	aprox. 30 minute

La Fidata
[la 'fi'da:ta]
Familiara

La fel ca un prieten bun,
însoțitorul familiar pentru
fiecare ocazie.

La Fidata



Plăcuta



Descriere:

Baghete cu maia de grâu în stil italian

Lievito Madre:

Făină de grâu tip 550	2,700 kg
LIEVITO MADRE PURO ATTIVO	0,300 kg
Apă	1,680 l
Greutate totală	4,680 kg

Timp de malaxare: aprox. 4 minute

Temperatura aluatului: 27 – 29 °C*

Timp de odihnă: 14 – 15 ore la 25 – 28 °C*

* Respectarea temperaturii aluatului și a temperaturii camerei de maturare a Lievito Madre este necesară pentru dezvoltarea optimă a microorganismelor și a aluatului.

Aluat:

Lievito Madre	4,680 kg
Făină de grâu tip 550	4,500 kg
Griș de grâu dur	2,500 kg
MALT EXTRACT	0,200 kg
Sare	0,200 kg
Apă, aprox.	5,620 l
Greutate totală	17,700 kg

Timp de malaxare: 8 + 6 minute, mixer spirală

Temperatura aluatului: aprox. 26 °C

Timp de fermentare: 60 – 70 minute

Porționare: 0,350 kg

Dospire intermediară: aprox. 30 minute

Instrucțiuni de folosire: După timpul de dospire la comun, aluatul se porționează și se lasă la dospire intermediară. Se modelează apoi bucățile de aluat, se pliază în cârpe și se mai lasă să se odihnească. Așezați baghetele pe restiere cu o placă de lemn înainte de coacere. Crestați suprafața superioară de trei ori și coaceți dând puțin abur.

Dospire finală: 90 – 120 minute

Temperatura de coacere: 230 °C, dând ușor cu abur

Timp de coacere: aprox. 30 minute



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

Clasicul ce permite ca acele momente speciale de bucurie să fie trăite cu toate simțurile.