

\_ LIEVITO MADRE \_

MONDO  
*Lievito  
Madre*

# Pane



Mild-aromatisk  
cuvée till bröd och  
frukostbullar med  
Lievito Madre  
(vetesurdeg)





# MONDO Lievito Madre

## En värld full av möjligheter!

Lievito Madre står för italiensk bakkultur och används traditionellt till produktionen av bröd, frukostbröd, pizza men också sötade jästdeggar. Ordagrant översatt betyder Lievito Madre „moder jäst“ och är urtypen av en mild-aromatisk vetesurdeg som har speciellt goda jäsegenskaper.

Kristallklart vatten söker sig via bäckar och vattenfall ner till dalen där Sydtyrolen ligger inbäddat mellan böljande gröna berg. Denna plats är ursprunget för vår MONDO LIEVITO MADRE.

Genom traditionella metoder producerar vi vår Lievito Madre enbart med vetemjöl och vatten. Speciellt utbildade lievitisti med passion för sitt yrke tar hand om surdegens alla stadier vid den korrekta temperatur och atmosfär. Så skapas den miljö som är det enda sättet att få jäst och mjölksyrabakterier att utvecklas i en optimal ratio. Vi ger även vår Lievito Madre mycket tid, så den hinner utveckla alla sina olika facetter.

Som ett resultat av speciellt skonsam torkning försätter vi bakteriekulturen i en form av dvala, så att den senare kan ge dina bakverk den tydliga surdegskaraktären.

Vår Lievito Madre är tillgänglig i olika kompositioner. Följ med oss på en upptäcktsfärd och bli inspirerad av MONDO LIEVITO MADRE.



  
Vad är  
Lievito Madre?





\_ LIEVITO MADRE \_

# Pane



Till italiensk-inspirerade bakverk och egna recept...

Att baka med Lievito Madre är en konst, en livsfilosofi och inte minst en passion. En passion för italiensk bakkultur och långsamt mognade surdegar.

Som nästan ingen annan ingrediens har Lievito Madre en långvarig effekt på brödets karaktär: Smidiga degar som får ett imponerande ugnsluft. Ett tilltalande inkräm som smälter i munnen tack vare den luftiga och lätta strukturen i brödet. Och ett oeffterhärmligt omfång av aromer och smaker – karaktäristiskt för den långsamma och speciella fermenteringsprocessen.

Till LIEVITO MADRE PANE har vi komponerat vår Lievito Madre med speciellt utvalt durumvete och andra ingredienser som justerats för att bilda en mild, aromatisk cuvée. Genom detta skapar cuvéen oändliga möjligheter för att baka med italienska influenser men också att skapa egna kreativa ideer och inspirerande recept.



\_ LIEVITO MADRE \_

# Pane



En mild-aromatisk cuvée för bröd och frukostbullar med torkad Lievito Madre (vetesurdeg), durumvetemjöl och övriga ingredienser som är noga avstämde för att passa bra ihop

- För bröd och frukostbullar med en tydlig karaktär, typiskt för italiensk bakkultur
- Inspiration till egna bakverk
- Passar för produktion av tillsatsfria bakverk
- Bakverk med konstant hög kvalitet på grund av den speciella fermenteringen av Lievito Madre

Optimalt justerad för att passa kraven för individuella produktionsprocesser

- Passar bäst till direktdegar eller deg över kyl
- Väldigt god degstabilitet och bearbetningstolerans
- Imponerande ugnsluft

Bakverk från medelhavsregionen med enastående egenskaper och unika säljargument

- Tilltalande volym på bröden och en frsig skorpa
- Ett inkräm med öppen struktur och som smälter på tungan
- Krispig skorpa full av smaker och tilltalande färg
- Unik smakprofil tack vare den långa fermenteringen
- Lång färskhållning på både inkräm och bakverket

MONDO  
Lievito  
Madre







## Il Furbo



### Beskrivning:

Vetebaserade frukostbullar med italiensk vetesurdeg

Vetemjöl starkt	8 000 g
Durumvete fint	1 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
BACKEXTRAKT	200 g
Salt	200 g
Jäst	180 g
Vatten, ca.	7 000 g
Totalvikt	17 580 g

Körtid: 5 + 6 min., spiral mixer

Degtemp.: ca. 26 °C

Liggtid: ca. 10 min.

Degvikt: 1 200 g pr. bräck

Viltid: 30 min.

Uppslagning: Efter viltiden, väg upp degen i 1 200 g bräck och lägg dem i fint rågmjöl. Placera 2 degbitar ovanpå varandra och rulla ihop som en krustis. Lägg bullarna på en mjölad linneduk med verken nedåt och låt dem kylaskas till nästa dag. Låt dem jäsa  $\frac{3}{4}$ . Vänd dom så verken kommer upp, baka av med ånga, vädra ut ångan sista 2 minuterna.

Topping: Fint rågmjöl

Jästid: I kyl över natten.

Baktemp.: 245 °C, fallande till 230 °C, med ånga

Baktid: ca. 20 min.

Il Furbo  
[il' furbo]  
Den smarta

Lievito madren ger  
dom små krustisarna  
det där lilla extra.





# Il Flessibile



## Beskrivning:

Bröd baserat på vetemjöl eller fullkornsvetemjöl med linfrö och italiensk vetesurdeg

Poolish:	Recept 1	Recept 2
Vetemjöl starkt	2 000 g	
Fullkornvete		2 000 g
Jäst	30 g	30 g
Vatten, ca.	2 000 g	2 200 g
Totalvikt	4 030 g	4 230 g

Låt poolishen stå 3 timmar i rumstemperatur, därefter i kyl över natten +5 °C

Blötläggning:	Recept 1	Recept 2
Linfrö bruna	400 g	400 g
Linfrö gula	400 g	400 g
Vatten	1 600 g	1 600 g
Totalvikt	2 400 g	2 400 g

Låt svalla i 2 timmar

Poolish	4 030 g	4 230 g
Blötläggning	2 400 g	2 400 g
Vetemjöl starkt	7 000 g	
Fullkornvete		7 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g	1 000 g
Salt	200 g	200 g
Jäst	120 g	120 g
Vatten, ca.	4 800 g	5 250 g
Totalvikt	19 550 g	20 200 g

## Il Flessibile [il' fle' ssi: bile] Den flexibla

Vare sig man använder fullkornsmjöl eller ej, och gula eller bruna linfrö – resulterar det i stor flexibilitet.

Körtid: 5 + 8 min., spiral mixer

Degtemp.: 25–26 °C

Liggtid: ca. 60 min.

Degvikt: 1 500 g

Viltid: ca. 15 min.

### Uppslagning:

Forma bröden till långa levar. Placera bröden på linnedukar i kylan över natten. Tag ut ur kylan och placera på plåt/brickor, låt dem jäsa ytterligare 15 minuter i rumstemperatur, snitta bröden i kryssmönster snett över brödet. Baka av och öppna spjället sista 10 minuterna.

Jästid: I kyl över natten.

Baktemp.: 245 °C, fallande till 230 °C, med ånga

Baktid: 50–55 min.





# Il Creativo



## Beskrivning:

Majsbröd med italiensk vetesurdeg

## Blötläggning:

Majsgrits	2 000 g
Vatten (kokande)	3 500 g
Totalvikt	5 500 g

Låt stå i rumstemperatur över natten

Blötläggning	5 500 g
Vetemjöl starkt	7 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
Salt	200 g
Jäst	120 g
Vatten, ca.	4 000 g
Totalvikt	17 820 g

Körtid: 5 + 7 min., spiral mixer

Degtemp.: 25-26 °C

Liggtid: ca. 70 min.

Degvikt: 600 g

Viltid: 10 min.

Uppslagning: Rundriv bröden. Doppa bröden i vatten och sedan i CORN BREAD TOPPING och placera dem i korg med verken uppåt. Låt bröden jäsa, vänd sen ur dem ur jäskorgarna och baka av.

Topping: CORN BREAD TOPPING

Jästid: ca. 70 minuter i rumstemperatur.

Baktemp.: 245 °C, fallande till 230 °C, med ånga

Baktid: ca. 40 min.

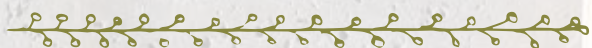
Il Creativo  
[il'krea'ti:vo]  
Den konstnäriska

Kreativiteten har inga gränser. Vad sägs om att kombinera med majs för omväxlings skull?





# La Fidata



## Beskrivning:

Ciabatta med italiensk vetesurdeg

Vetemjöl starkt	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
Olivolja	300 g
Salt	220 g
Jäst	150 g
Vatten, ca.	7 700 g
<hr/>	
Totalvikt	18 730 g

Körtid:	4 + 8 min., spiral mixer
Degtemp.:	26 °C
Liggid:	ca. 120 min.
Degvikt:	300 g
Viltid:	Ingen
Uppslagning:	Ciabatta
Jästid:	20-30 min.
Baktemp.:	245 °C, fallande till 230 °C, med ånga
Baktid:	ca. 30 min.

## La Fidata [la 'fi 'da:ta] Den pålitliga

Som en bra kamrat är ciabatta  
en pålitlig följeslagare i alla  
sammanhang.

