

\_ LIEVITO MADRE \_

MONDO  
*Lievito  
Madre*

  
**IREKS**  
Wir backen's. Gemeinsam.

*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.

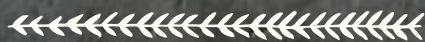






— LIEVITO MADRE —

# 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 Verzehrfrische

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 1. Gang: 1 Min., 2. Gang: 3 Min.

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. 28 °C

Teigruhe 3 Stunden

Teigeinlage 0,600 kg

Zwischengare keine

Stückgare 60 - 70 Minuten

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

Backzeit ca. 40 Minuten

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo  
Art. 00017150010.0 Extramalt

## Il Casual [il'ke:zual] Das Lässige

Das charakterstarke  
Weizenbrot sticht besonders  
cool und lässig hervor.



### Geprüfte Qualität

Richemont bestätigt, dass dieses Produkt in der  
Anwendung & Praxistauglichkeit  
den Angaben des Herstellers entspricht.

## Verarbeitungshinweise

Nach der Teigruhe den Teig abwägen 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.

Während des gesamten Herstellungsprozesses darf die Teigtemperatur nicht unter 27 - 28 °C sinken.

## 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
<hr/>	
Gesamtgewicht	7,800 kg

Knetzeit 1. Gang: 1 Min., 2. Gang: 3 Min.

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
<hr/>	
Gesamtgewicht	17,800 kg

Knetzeit 6 + 2 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur 27 - 29 °C

Teigruhe ca. 120 Minuten

Teigeinlage 0,900 kg

Zwischengare keine

Stückgare 60 - 70 Minuten

Backtemperatur 240 °C, fallend, mit Dampf

Backzeit ca. 55 Minuten

## Verarbeitungshinweise

Den Teig nach der Teigruhe abwägen und schonend rund aufarbeiten. Mit dem Schluss nach unten in bemehlte Gärkorbchen geben und zur Gare stellen. Vor dem Backen die Teiglinge drehen und mit Dampf backen.

Während des gesamten Herstellungsprozesses darf die Teigtemperatur nicht unter 27 - 28 °C sinken.

## Il Selvaggio [il 'sel' vaddʒo] Das Wilde

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

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 01133050025.0 Craft-Malz

## 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	1. Gang: 1 Min., 2. Gang: 3 Min.
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
Olivenöl	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. 4 Stunden
Teigeinlage	0,300 kg

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo  
Art. 00017150010.0 Extramalt

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

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



**Gepürfte Qualität**  
Richemont bestätigt, dass dieses Produkt in der  
**Anwendung & Praxistauglichkeit**  
den Angaben des Herstellers entspricht.

Zwischengare	keine
Aufarbeitung	länglich
Stückgare	20 - 30 Minuten
Backtemperatur	245 °C, fallend auf 230 °C, mit Dampf
Backzeit	ca. 30 Minuten

Während des gesamten Herstellungsprozesses darf die Teigtemperatur nicht unter 27 - 28 °C sinken.

## La Fidata





# 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 1. Gang: 1 Min., 2. Gang: 3 Min.

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, Spiralknetter

Teigtemperatur 27 - 29 °C

Teigruhe 140 Minuten

Teigeinlage 0,350 kg

Zwischengare ca. 30 Minuten

Stückgare 90 - 120 Minuten

Backtemperatur 230 °C, mit etwas Dampf

Backzeit ca. 30 Minuten

## Verarbeitungshinweise

Nach der Teigruhe den Teig abwägen 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.

Während des gesamten Herstellungsprozesses darf die Teigtemperatur nicht unter 27 - 28 °C sinken.

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

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

Art. 01239200001.0 Lievito Madre Puro Attivo

Art. 00017150010.0 Extramalt

## La Gustosissima













# 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	1. Gang: 1 Min., 2. Gang: 3 Min.
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	2 Stunden
Teigeinlage	0,350 kg
Zwischengare	ca. 30 Minuten

Stückgare	30 Minuten bei Raumtemperatur
Backtemperatur	240 °C, mit etwas Dampf
Backzeit	ca. 28 Minuten

## Verarbeitungshinweise

Nach der Teigruhe den Teig abwägen 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.

Während des gesamten Herstellungsprozesses darf die Teigtemperatur nicht unter 27 - 28 °C sinken.

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)

