

MONDO  
*Lievito Madre*

\_ LIEVITO MADRE \_

# *Pane*



Mild, aromatisk  
cuvée til brød og  
stykker med  
Lievito Madre  
(hvedesurdej)



# MONDO Lievito Madre

## En verden fyldt med muligheder!

Lievito madre står for italiensk bagekultur og bliver traditionelt brugt til at fremstille brød, stykker, pizza og også sødt bagværk med gærdej. Direkte oversat betyder lievito madre „moder gær“, og det er det ypperste af en mild, aromatisk hvedesurdej med særligt stærke hæveegenskaber.

Inde mellem grønne bjerge, hvor krystalklart vand finder vej mod dalen i bække og vandfald ned ad fjeldsiderne, der ligger Sydtyrol. Her hører vores MONDO LIEVITO MADRE hjemme.

Ved brug af en traditionel metode fremstiller vi vores lievito madre udelukkende af hvedemel og vand. Uddannede surdejsmestre med passion for deres fag sørger for, at surdejen når de forskellige stadier under den korrekte temperering og atmosfære. Således sikrer vi, at gæren og mælkesyrebakterierne udvikler sig under de bedst mulige forhold. Vi giver også vores lievito madre rigeligt med tid, så den kan udfolde sig i alle sine facetter.

Da vi tørrer surdejen på en meget skånsom måde, kan vi få den til at falde i „vintersøvn“. På den måde kan den senere blive brugt i dit bagværk og give sine umiskendelige naturlige egenskaber videre.

Vores lievito madre fås i forskellige sammensætninger. Tag med os på en opdagelsesrejse, og bliv inspireret af MONDO LIEVITO MADRE.





*Hvad er  
Lievito Madre?*



\_ LIEVITO MADRE \_

# Pane



Til italiensk-inspireret bagværk og egne opskrifter...

At bage med lievito madre er en kunst, en livsfilosofi og en passion. En passion for typisk italiensk bagekultur og for langsomt modnet surdej.

Som næsten ingen anden ingrediens, har lievito madre en varig indflydelse på bagværkets karakter: Ensartede deje, som udvikler et imponerende ovenløft. En åben krumme som smelter på tungen. Og en uforlignelig bredde af nuancer i både smag og aroma – karakteriseret af den særlige og langsomme fermenteringsproces.

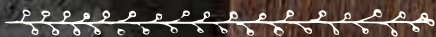
Til LIEVITO MADRE PANE komponerer vi vores lievito madre med udvalgt durumhvedemel og andre fint afstemte ingredienser til en mild og aromatisk cuvée. Det er et produkt som har et meget bredt brugsområde, da cuveen giver de bedste forudsætninger for bagværk med italiensk indflydelse og inspirerer til udvikling af egne ideer.



A rustic loaf of bread and a slice on a wooden cutting board. The loaf is round with a golden-brown, slightly cracked crust. The slice is cut diagonally, revealing a porous, airy interior with large holes. The background is a dark, textured surface.

\_ LIEVITO MADRE \_

# Pane



**Mild, aromatisk cuvée til brød og stykker med tørret lievito madre (hvedesurdej), durumhvedemel og andre fint afstemte ingredienser**

- til brød og stykker med karakteristisk udtryk, typisk for italiensk bagekultur
- inspiration til bagværk med særpræg
- kan bruges til produktion af bagværk med clean label
- bagværk med konsistent høj kvalitet på grund af den særlige gæring af vores lievito madre

**Optimalt justeret til de krav, der stilles af forskellige produktionsprocesser**

- egnet til direkte dejføring og kold dejføring
- god dejstabilitet og rasketolerance
- flot ovenløft

**Enestående præg af Middelhavs-bagværk som unikt salgsargument**

- god volumen på bagværket med udtalt knasende skorpe
- åben krumme med tekstur, der smelter i munden
- sprød skorpe med masser af smag og med appetitvækkende farve
- enestående smagsprofil på grund af den lange fermentering
- lang krumme-blødhed og friskholdning

MONDO  
*Lievito  
Madre*



# Il Deciso



## Beskrivelse:

Hvedebrød med malt og italiensk-inspireret hvedesurdej

Hvedemel	6.000 g
Fuldkornshvedemel	2.500 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
IREKS GERSTEN MALTEX	500 g
Halvsigtemel	500 g
Salt	200 g
Gær	100 g
Vand, ca.	8.700 g
<b>Totalvægt</b>	<b>19.500 g</b>

Æltetid: 4 min. langsomt + 10 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 - 26 °C

Liggetid: Ca. 50 min.

Dejvægt: 600 g

Fremgangsmåde: Dejen æltes og gives en liggetid på ca. 50 min. i bageriet. Dejstykkerne afvejes og hviler 10 min., inden de virkes op og placeres i hævekurve med virket opad. Sættes herefter på køl til dagen efter. Brødene tages ud fra køl og vendes ud på afsætningsbånd eller netplade, deles ind mod midten og drejes mod hinanden. Raskes igen i ca. 30 - 40 min., hvorefter der laves et snit i hver side, inden de afbages.

Rasketid: Ca. 70 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: Bages som normalt for koldhævede brød

Bagetid: Ca. 45 min., spjæld trækkes efter 30 min.

## Il Deciso [il' de 'tʃi:zo] Den markante

Lievito madre sammen  
med rugmel – brød med  
en markant karakter



# Il Flessibile



## Beskrivelse:

Specialbrød med hørfrø og italiensk-inspireret hvedesurdej

## Polish:

Hvedemel	2.000 g
Gær	30 g
Vand	2.000 g
<hr/>	
Totalvægt	4.030 g

Skal stå 3 timer i bageriet, og herefter natten over på køl.

## Iblødsætning:

Hørfrø	400 g
Gule hørfrø	400 g
Vand	1.600 g
<hr/>	
Totalvægt	2.400 g

Sættes i blød i koldt vand dagen før.

## Grunddej:

Polish	4.030 g
Iblødsætning	2.400 g
Hvedemel	7.000 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
Salt	200 g
Gær	120 g
Vand, ca.	4.800 g
<hr/>	
Totalvægt	19.550 g

Æltetid:	5 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 - 26 °C
Liggetid:	Ca. 60 min.
Dejvægt:	600 g
Hviletid:	10 min.

Fremgangsmåde: Dejen æltes og gives en liggetid på ca. 60 min. i bageriet. Dejen vejes af og hviler 10 min., inden de slås let op og placeres i meldryssede, aflange hvilekurve med virket opad. Sættes herefter på køl natten over. Brødene tages ud fra køl, vendes ud på afsætningsbånd eller netplade og efterhæver i ca. 15 min. Snittes i ternet mønster umiddelbart inden bagning.

Rasketid:	Ca. 70 min. eller natten over på køl
Bagetemp.:	Bages som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 45 min., spjæld trækkes efter 30 min.

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

Kerner eller ej, gule eller brune hørfrø – denne opskrift er fleksibel!









# Il Creativo



## Beskrivelse:

Majsbrød med italiensk-inspireret hvedesurdej

## Iblødsætning:

Granuleret majs	2.000 g
Varmt vand (kogende)	3.500 g
Totalvægt	5.500 g

Iblødsætningen laves dagen før.

## Grunddej:

Iblødsætning	5.500 g
Hvedemel	7.000 g
LIEVITO MADRE PANE	1.000 g
Salt	200 g
Gær	120 g
Vand, ca.	4.000 g
Totalvægt	17.820 g

Æltetid: 7 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 - 26 °C

Liggetid: Ca. 70 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde: Dejen æltes og gives en liggetid på ca. 70 min. i bageriet. Dejen vejes af og virkes løst op i mel, så virket ikke lukkes helt. Virket fugtes og vendes i topping, og dejen placeres i hævekurve med virket nedad. Sættes på køl natten over. Efter raskning vendes dejen ud på afsætningsbånd eller netplade og bages.

Topping: Majsdrys

Rasketid: Ca. 70 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: Bages som normalt for specialbrød

Bagetid: 45 min., spjæld trækkes efter 30 min.

## Il Creativo [il'krea'ti:vo] Den kunstneriske

Kreativiteten kender ingen grænser: Hvad med at prøve en variant med majs og italiensk-inspireret surdej?



MONDO  
*Lievito  
Madre*

