

_ LIEVITO MADRE _

MONDO
*Lievito
Madre*

Dolce



Cuvée med
lievito madre
(hvedesurdej) til
sødt bagværk, der
smelter i munden



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 _

Dolce



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

Mange tænker umiddelbart på brød og stykker i forbindelse med surdej. Men også „grandi lievitati“ – som de klassiske italienske kager bagt på gærdej kaldes – får sit umiskendelige præg fra den tilsatte lievito madre. Den milde, aromatiske hvedesurdej giver de søde specialiteter et helt særligt udtryk både i udseende, tekstur og smag, og giver også en krumme, der smelter i munden samt enestående fermenteringsaromaer.

Vi bruger vores egen lievito madre til den søde gærdejs cuvée LIEVITO MADRE DOLCE.
Med durumhvedemel, en harmonisk tilpasset sødme og nøje udvalgte ingredienser giver LIEVITO MADRE DOLCE de bedste forudsætninger for sødt bagværk, der smelter på tungen – og er et rigtig godt udgangspunkt for inspirerende egne kreationer.





_ LIEVITO MADRE _

Dolce



Cuvée til sødt bagværk, der smelter i munden, med sukker, tørret lievito madre (hvedesurdej), durumhvedemel og andre nøje afstemte ingredienser

- Til søde gærdeje med karakteristisk indflydelse fra italiensk bagekultur
- Inspiration til eget bagværk med sød gærdej
- Tilpasset produktion af bagværk uden tilsætningsstoffer
- Beskrives som fint gærbagværk med smør eller vegansk fint bagværk, alt efter ingredienserne i opskriften
- Bagværk med konstant høj kvalitet på grund af den særlige fermentering af lievito madre

Afpasset bedst muligt til kravene fra særlige virksomhedsprocedurer

- Passer perfekt til direkte dejføring og kan nemt tilpasses til dejføring over køl
- Rigtig god dejstabilitet og arbejdstolerance
- Fin opbagning

Bagværk med autentiske egenskaber som unikt salgsargument

- Flot volumen på bagværket
- Fin krummestruktur som smelter på tungen
- Den typiske struktur med fine fibre og let elasticitet, der fremkommer ved brug af lievito madre
- Enestående smagsprofil på grund af lang fermentering
- God friskholdning

MONDO
*Lievito
Madre*



L'Adorabile



Beskrivelse:

Sødt gærbagværk med smør og italiensk-inspireret hvedesurdej

Hvedemel	10.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.000 g
Smør	1.200 g
Salt	180 g
Gær	550 g
Vand, ca.	4.900 g
Totalvægt	18.830 g

Æltetid: 5 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Dejtemp.: Ca. 28 °C

Liggetid: Ca. 45 min

Dejvægt: 450 g (3 stykker af 150 g)

Hviletid: 10 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af på 150 g. Dejstykkerne virkes op og hviler i 10 min. Dejstykkerne langes ud og flettes som traditionelt trefletbrød. Når brødene er 75 % raskede pensles der med æggestrygelse, og der pyntes med mandelflager eller snesukker inden afbagningen, som skal være med åbent spjæld.

Topping: Mandelflager og/eller snesukker

Rasketid: 70 – 90 min.

Bagetemp.: 180 – 190 °C med åbent spjæld

Bagetid: Ca. 25 min.

Tips: Dejen kan også stilles på køl natten over med reduceret gærmængde (400 g) og virkes op til fletninger næste dag.

L'Adorabile
[la 'do 'ra:bile]
Den fortryllende

Tre dele flettet sammen til én –
et fortryllende bagværk,
som smelter på tungen.



La Carina



Beskrivelse:

Søde gærboller med mandler og italiensk-inspireret hvedesurdej

Grunddej:

Hvedemel	10.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.000 g
Æggeblomme	1.250 g
Sukker	1.000 g
Honning	500 g
Salt	180 g
Gær	600 g
Vand, ca.	4.200 g
Vanille- eller citronaroma efter ønske	

Smør (blødt)	2.000 g
Totalvægt	21.730 g

Æltetid 1: 3 min. langsomt +
7 min. hurtigt

Æltetid 2: Smøret tilsættes ved
6 – 8 min. langsomt

Dejtemp.: Ca. 28 °C

Liggetid: Ca. 60 ved 30 °C el.
90 min. i bageriet

Dejvægt: 1.500 g/30 stk.

Hviletid: Ca. 20 min.

Rasketid: 90 – 120 min.

Mandelmasse:

Hvedemel	400 g
Æggehvite	1.350 g
Flormelis	1.000 g
Mandelmel	1.000 g
Totalvægt	3.750 g

Fremgangsmåde:

Mandelmassen køres sammen på røremaskine 2 – 3 min. Efter den 1. æltetid tilsættes smøret lidt af gangen under 2. æltetid. Herefter ligger dejen ca. 90 min. i bageriet (eller 60 min. ved 30 °C). Dejen vejes af i bræk, virkes op og hviler 20 min. Stykkerne virkes runde og placeres i siliconeform (Ø 8,5 cm). Efter raskning sprøjtes ca. 10 g mandelmasse ud på toppen. Der drysses med mandelflager eller snesukker, sigtes med flormelis og bollerne bages.

Topping:

Bagetemp.:

Bagetid:

Mandelflager eller snesukker, flormelis

200 – 210 °C

12 – 15 min.

La Carina

[la 'ka 'ri:na]

Den nydelige

Lækkert bagværk som ikke kun ser nydeligt ud, men som også vinder med sin knasende mandelskorpe.







Il Fantasio



Beskrivelse:

Smørlamineret bagværk - croissant med italiensk-inspireret hvedesurdej

Hvedemel	10.000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2.000 g
Smør	700 g
Salt	200 g
Gær	400 g
Vand, ca.	5.000 g
Totalvægt	18.300 g

Smør til indrulning 4.575 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 – 27 °C

Liggetid: 12 – 14 timer ved 5 °C

Dejvægt: 4.575 g

Hviletid: 60 min. efter indrulning

Fremgangsmåde: Dejen æltes og deles i fire lige store stykker. Sættes på køl natten over. Dejen tages ud fra køl og rulles som traditionel croissantdej med 250 g smør pr. kg. dej. Dejen hviler 60 min. ved ca. 5 °C og rulles herefter ned på ca. 2,8 mm. Skæres ud og rulles til croissanter. Raskes 75 % og pensles med æggestrygelse inden afbagning.

Rasketid: Ca. 90 min.

Bagetemp.: 200 – 210 °C

Bagetid: 14 – 16 min.

Il Fantasio
[il 'fanta 'zjo:so]
Den uforlignelige

Den uforlignelige lagdeling
giver vores croissanter en
nydelsesfuld luftighed.



MONDO
*Lievito
Madre*

