

Echt italienische Backkultur



Pane Spigoloso
Rezept für ca. 60 Stück

Kräftig gebackenes
Weizenbrot mit Lievito Madre
und Malz



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1345

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Brotteig herstellen.

Brotteig:	Lievito Madre	17,000 kg
	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	Weizenvollkornmehl	1,000 kg
	UNIFERM BroMalt	0,300 kg
	Speisesalz	0,400 kg
	Wasser, ca.	8,000 kg
TEIG GESAMT:		36,700 kg

Dekor:	Roggenmehl Type 1150	0,250 kg
--------	----------------------	----------

- Den Teig nach dem Kneten in gefettete Wannen geben und bei Raumtemperatur ca. 120 Minuten abgedeckt stehen lassen.
- Nach der Teigruhe den Teig auf einen mit Roggenmehl gemehlten Arbeitstisch abkippen und ihn zu 0,600 kg-Stücken abstechen.
- Die Teigstücke auf mit Roggenmehl gestaubte Brötchendielen absetzen und diese in die Gärverzögerung bei +5 °C einbringen.

- Nach der Kälteführung die Teiglinge ggfs. etwas nachgaren lassen und auf Abzieher setzen oder kippen.
- Die Teiglinge mittig längs einschneiden und so weit auseinanderziehen, dass ein großes Loch entsteht.
- Anschließend werden die „Teigecken“ ggf. etwas nachgestaubt, mit verzögertem Schwaden geschoben und mit fallender Hitze (auf Brötchentemperatur) kräftig ausgebacken.
- Den Zug 3 Minuten vor dem Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	intensiv kneten
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 120 Min.
Teiginwaage pro Stück:	0,600 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Backzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	ca. 250 °C (= 25 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 235 °C

UNIFERM NATURLIEV Tradizione

Der Lievito Madre original aus Italien

Verleihen Sie Ihren Gebäcken mit einem authentischen Weizensauerteig italienische Emotionen. Dafür steht NATURLIEV Tradizione von UNIFERM:

NATUR, weil nur Weizenmehl, Wasser und Reifezeit die Grundzutaten sind. **LIEV** steht für Lievito (= Hefe) und hebt die aktiven Hefen hervor, die gemeinsam mit fein abgestimmten Milchsäurebakterien die Einzigartigkeit des mild-aromatischen Weizensauerteigs ausmachen. **Tradizione** sagt, dass in diesem Weizenvorteig höchste Fermentationskunst italienischen Ursprungs steckt.

Haupteinsatzbereich:

Brot, Kleingebäcke

Anwendungsempfehlung für unseren Lievito Madre:

100 g auf 1000 g Mehl (siehe Grundrezept Nr. 1347)



Ihre Vorteile:

- **Lievito Madre – original aus Italien**
mild-aromatischer Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien
- **Traditionell nur aus Weizenmehl, Wasser und langer Reifezeit hergestellt**
mit langsamer Fermentation unter kontrollierten Bedingungen
- **Schonend getrocknet, aromageschützt verpackt**
zum Erhalt der aktiven Mikroorganismen
- **Für charakterstarke Spezialitäten**
nach typisch italienischer Backkunst mit traditioneller Verarbeitung und flexibler Anwendung
- **Ideal geeignet für lange Teigführungen, insbesondere auch über die Gärzeitsteuerung** –
sehr gute Teigstabilität, beeindruckender Ofentrieb, ansprechendes Gebäckvolumen mit markantem Ausbund und saftiger Krume
- **Einzigartiges Geschmacksprofil dank langer Aromafermentation**
geschmackvoll, kräftig, mit einzigartigem Aroma

Lievito Madre-Grundrezept

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1347

- Aus den Zutaten einen homogen verkneteten Vorteig herstellen.

Teig:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM NATURLIEV Tradizione	1,000 kg
	Wasser, ca.	6,000 kg
GESAMT:		17,000 kg

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	5 Min. im Langsamgang
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Fermentationszeit:	16 Std. bei +25 bis +27 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Dieser Lievito Madre dient als Basis für viele Gebäckideen mit traditionellem, italienischen Charakter und Aromaprofil. Einfache Anwendung mit und ohne zugesetzter Hefe.

Profi-Tipp: Lievito Madre kann nach der Gärzeit für ca. 4 bis 5 Std. verarbeitet werden, bei gekühlter Lagerung auch länger.



UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444
info@uniferm.de | www.uniferm.de

Best.-Nr.: 8750002 08/22 UM

*Für Gebäcke mit
italienischer „emozione“*



NATURLIEV Tradizione

Fermentierter getrockneter Lievito Madre,
mild-aromatischer Weizensauerteig mit
aktiven Hefen und Milchsäurebakterien

PRODUKT



NATURLIEV Tradizione

*Temperamento, gusto e passione –
all das steckt in diesen Gebäcken!*

Nichts verkörpert italienische Backkunst so typisch wie der **Lievito Madre**: der traditionelle Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien. Er wird nach überlieferter Rezeptur nur mit ausgewählten Weizenmehlen und Wasser von den „specialisti della fermentazione“ hergestellt.

Mit **Lievito Madre** entstehen Gebäcke, in denen die ganze Leidenschaft italienischer Backtradition steckt. Gebäcke, die nach Sonne und mediterraner Gelassenheit schmecken – leicht und doch voller Charakter.



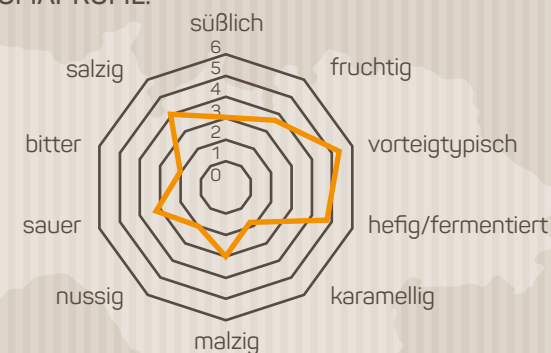
Kreieren Sie mit
UNIFERM NATURLIEV Tradizione
Ihren individuellen **Lievito Madre**!



Gereift für mehr Genuss!

Der **Lievito Madre** bekommt die Ruhe und Zeit für eine aktive Reifung und Entwicklung seines außergewöhnlichen Aromaspektrums.

AROMAPROFIL:



Unseren **Lievito Madre** beziehen wir exklusiv aus Italien von unserem Partner Italmil. Die Herstellung erfolgt mit Liebe zum Detail und großer Leidenschaft.



1. Traditioneller Ursprung

Der Ursprung des **Lievito Madre** ist ein wohlgehütetes Geheimnis. Er reift eng geschürzt in ein Leinentuch gehüllt, bis er sein perfektes Aromaspektrum entwickelt hat.



2. Seele der Fermentation

Die harmonische Vielfalt der aktiven Hefen und Milchsäurebakterien machen die Seele dieses Ursprungsteiges aus. Das Herzstück wird sorgsam ausgeschält und bildet den Starter für die anschließende Aromafermentation.



3. Lange Aromafermentation

Nur mit Weizenmehl und Wasser wird das Herzstück „gefüttert“ und bekommt für die Aromareifung die dritte Zutat: Reifezeit. So entsteht die Basis für mediterranen Genuss in Premiumqualität.



4. Schonend getrocknet & aromaschützend verpackt

Die schonende Trocknung versetzt den **Lievito Madre** in einen Ruhezustand. Die Aktivität der Hefen und Milchsäurebakterien bleibt dank der Aromaschutzverpackung erhalten.

Mit Leidenschaft gebacken

Panini Tradizionale

Rezept für ca. 350 Stück



*Traditionelles italienisches
Weizenkleingebäck mit Lievito Madre und
Malz gebacken*



ZUTATEN Rezept-Nr.: 1346

● Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Teig:	Lievito Madre	17,000 kg
	Weizenmehl Type 550	10,000 kg
	UNIFERM Back-Hefe	0,300 kg
	UNIFERM Malzextrakt	0,300 kg
	Speisesalz	0,400 kg
	Wasser, ca.	6,500 kg
TEIG GESAMT:		34,400 kg

- Nach der Teigruhe den Teig zu Teigballen auswiegen und diese rund wirken. Nach der Zwischengare mit reichlich Mehl teilen oder die Teiglinge direkt maschinell zu eckigen Teiglingen aufarbeiten.
- Jeweils zwei Teiglinge aufeinander legen, zu Panini formen und mit dem Schluss nach unten auf mit Mehl bestaubte Gärgutträger setzen.
- Anschließend die Teiglinge zügig auf +5 °C Kerntemperatur herunterkühlen und in die Gärverzögerung über Nacht (+5 bis +8 °C) einbringen.

- Je nach Bedarf kann vor dem endgültigen Backen eine kurze Gärzeit bei +15 bis +20 °C angehängt werden.
- Die Panini auf gefettete Bleche kippen und mit verzögertem Schwaden schieben.
- Den Zug 2 Minuten vor dem Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit:	4 + 6 Min. (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 10 Min.
Teigenwaage pro Stück:	2 x 0,050 kg
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C)
Zwischengare:	10 Min.
Backzeit:	ca. 22 Min.
Backtemperatur:	ca. 245 °C (= 10 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 230 °C

Tipp: Für einen markanteren Ausbund empfiehlt es sich, die Panini direkt auf der Herdplatte zu backen. Bei größeren Teigen oder bei schwankender Mehlqualität empfiehlt sich der Einsatz von 2 % **UNIFERM FermStar Langzeit**.