



NATURLIEV Tradizione

Für Gebäcke mit italienischer „emozione“!

Nichts verkörpert italienische Backkunst so typisch wie der **Lievito Madre**: der traditionelle Weizensauerteig mit aktiven Hefen und Milchsäurebakterien. Er wird nach einer überlieferten Rezeptur nur mit ausgewählten Weizenmehlen und Wasser hergestellt.

Das Resultat sind Gebäcke mit mediterraner Aromatik, duftiger Leichtigkeit und einer hochwertigen, handwerklichen Optik.



Gereift für mehr Genuss!

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

AROMAPROFIL:



Pane Tradizionale

Mit UNIFERM NATURLIEV Tradizione





Unseren *Lievito Madre* beziehen wir exklusiv aus Italien von unserem Partner Italmill.

Die Herstellung erfolgt mit Liebe zum Detail und großer Leidenschaft.



1. Traditioneller Ursprung

Der Ursprung des *Lievito Madre* ist ein wohlgehetes Geheimnis. Er reift eng geschnürt in ein Leinentuch gehüllt, bis er sein perfektes Aromenspektrum 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 Aromamentation.



3. Lange Aromamentation

Nur mit Weizenmehl und Wasser wird das Herzstück „gefüttert“ und bekommt für die Aromarentung 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.

Kreieren Sie mit
UNIFERM NATURLIEV Tradizione
Ihren individuellen
Lievito Madre!



Pane Tradizionale

Rezept für 60 Stück

Rustikal ausgebackenes Weizenbrot mit Lievito Madre und Grieß

ZUTATEN Rezept-Nr.: 1350

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

Livieto Madre:	Weizenmehl, Type 550	10,000 kg
	UNIFERM NATURLIEV Tradizione	1,000 kg
	Wasser	6,000 kg

QUELLSTÜCK GESAMT: 17,000 kg

Teig:	Lievito Madre	17,000 kg
	Weizenmehl, Type 550	9,000 kg
	Hartweizengrieß	1,000 kg
	Salz	0,400 kg
	Wasser, ca.	7,500 kg

TEIG GESAMT: 34,900 kg

Dekor:	Weizenmehl, Type 550	0,500 kg
---------------	----------------------	----------

- Nach der Teigruhe den Teig auswiegen und rund wirken.
- Den Teig ca. 10 Minuten entspannen lassen und zu länglichen Broten aufarbeiten. Dabei Roggenmehl in den Schluss einwirken.
- Die Brotlaibe mit dem Schluss nach unten in gut gemehlte Gärshalen legen und in die Gärverzögerung bei +5 °C einbringen.

- Je nach Bedarf kann vor dem endgültigen Backen eine kurze Gärzeit bei +15 bis +20 °C angehängt werden.
- Die Brote auf Abzieher stürzen und ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- Die Brote mit verzögertem Schwaden schieben und kräftig ausbacken.
- Den Zug 5 Minuten vor Ende der Backzeit ziehen.

BACKTECHNIK

Knetzeit*:	4 + 6 Minuten (Spiralkneter)
Teigtemperatur:	ca. 25 °C
Teigruhe:	ca. 30 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,580 kg
Zwischengare:	ca. 10 Min.
Gärzeit:	Gärverzögerung über Nacht (Kerntemperatur +5 °C).
Backzeit:	ca. 35 Min.
Backtemperatur:	250 °C (= 15 °C über Brötchenbacktemperatur) fallend auf 230 °C

*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

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