Pane



_LIEVITO MADRE _







A panificação com Lievito Madre é arte, filosofia de vida e paixão.

Paixão pela cultura típica de panificação italiana e pela massa fermentada que matura lentamente.

Como nenhum outro ingrediente, Lievito Madre tem uma ação excepcional sobre a identidade dos pães:

Massas suaves, macias e crocantes que desenvolvem um impressionante salto de forno.

Uma estrutura de miolo com alvéolos abertos que é macio e derrete no paladar.

E uma incrível paleta de aromas e sabores - moldada pelo processo de fermentação longa e especial.



IREKS
Pane
LIEVITO MADRE _

- Solução para pães artesanais únicos e personalizados
- · Perfil de sabor exclusivo devido ao longo processo de fermentação
- Garante pães de alta qualidade, graças à fermentação natural do Lievito Madre, adaptada de forma ideal aos diferentes processos de produção
- · Excelente estabilidade da massa e tolerância durante o processamento
- · Resulta em um impressionante salto de forno
- · Volume atraente e massa uniforme
- Estrutura de miolo com alvéolos abertos e textura delicada que derrete no paladar
- · Crosta delicada e saborosa, com tom dourado apetitoso
- · Maciez do miolo e frescor prolongados

MONS Lievito ? Madre







Ingredientes

Massa

Total da massa	18.070 a
Água (gelada)	7.500 ml
Fermento fresco	70 g
Azeite de oliva	500 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	5.000 g
Farinha de trigo especial	5.000 g

Modo de preparo

Tempo de preparo dos

ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Descanso da massa: colocar em um recipiente untado com azeite de oliva, fermentar em ambiente por 120

minutos e sob refrigeração por 18 horas

Corte das peças: cortar em peças retangulares ou quadradas ou conforme desejar

Fermentação: 60 minutos ou até obter o ponto

Temperatura do forno: 240°C / 230°C

Tempo de forneamento: fornear com vapor a 240°C e regular o forno para 230°C por 27 minutos ou até obter o

ponto

Rendimento: 60 pães de 228 g cada









Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial 2.000 g
Farinha de centeio 3.000 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50 5.000 g
Fermento fresco 150 g
Água (gelada) 6.700 ml
Total da massa 16.850 g

Modo de preparo

Tempo de preparo dos

ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 8 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 900 g ou no tamanho desejado
Descanso das peças: 60 minutos, cobertas com plástico

Modelagem: modelar as peças em formato redondo e colocar para fermentar em cestos de pão

(banneton) polvilhado com farinha de trigo

Fermentação: fermentar 18 horas sob refrigeração (5°C)

Temperatura do forno: 240°C

Tempo de forneamento: fornear com vapor a 240°C por 50 minutos ou até obter o ponto

Rendimento: 18 pães de 792 q cada













Ingredientes

Massa

Farinha de trigo especial 5.000 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50 5.000 g
Fermento fresco 150 g
Água (gelada) 6.000 ml

Total da massa 16.150 g

Modo de preparo

Tempo de preparo dos

ingredientes secos: 1 minuto na velocidade 1

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 500 q ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 60 minutos

Modelagem: modelar as peças em formato de filão, alongar e colocar em cestos de pão

(banneton) polvilhado com farinha de trigo

Fermentação: fermentar no mínimo por 18 horas sob refrigeração a 5°C Finalização: fazer um corte central, com auxílio de um cortador de pestana

Temperatura do forno: 230°C

Tempo de forneamento: fornear com vapor a 230°C por 35 minutos ou até obter o ponto

Rendimento: 32 pães de 410 g cada





Pane Linhaça Dourada

and a grant grant

COM
IREKS
Pane
-LIEVITO MADRE -

Ingredientes

Pré-fermento (e	sponja)
-----------------	---------

Total do pré-fermento	4.030 g
Água (gelada)	2.000 ml
Fermento fresco	30 g
Farinha de trigo especial	2.000 g

Ingredientes

Mistura de sementes

Total da mistura	2.400 a
Água (gelada)	1.600 ml
Linhaça preta	400 g
Linhaça dourada	400 g

Ingredientes

Massa

Total da massa	18.830 g
Água (gelada)	4.300 ml
Fermento fresco	100 g
Mistura de sementes	2.400 g
IREKS PANE LIEVITO MADRE C50	5.000 g
Farinha de trigo especial	3.000 g
Pré-fermento (esponja)	4.030 g

Modo de preparo

Pré-fermento (esponja): misturar todos os ingredientes até ficar homogêneo, descansar por 120 minutos

Mistura de sementes: misturar todos os ingredientes e deixar de molho por 120 minutos

Tempo de preparo da massa: 4 minutos na velocidade 1 e até obter o ponto de véu na velocidade 2

Peso das peças: 1.850 g ou no tamanho desejado

Descanso das peças: 20 minutos

Modelagem: modelar formato filão, polvilhar no tecido *couché* (pano de padeiro) com semolina,

enrolar sobre o filão deixando bem apertado, amarrar as duas pontas, fermentar 18

horas sob refrigeração (5°C)

Fermentação: 25 minutos ou até obter o ponto

Finalização: fazer corte xadrez, com auxílio de um cortador de pestana

Temperatura do forno: 245°C / 230° C

Tempo de forneamento: fornear com vapor a 245°C e regular o forno para 230°C por 65 minutos ou até obter o

ponto

Rendimento: 10 pães de 1.517 q cada

Dica: permite a substituição da farinha de trigo especial por farinha de trigo integral









