

# IREKS *Pane*

MONDO  
*Lievito  
Madre*

\_ LIEVITO MADRE \_



Pães artesanais únicos e personalizados de sabor exclusivo devido ao longo processo de fermentação!

**LIEVITO MADRE:** fermentação natural de origem italiana que proporciona textura, sabor e aroma exclusivos!

Solução para pães rústicos artesanais



[www.ireks.com.br](http://www.ireks.com.br)



50 %



10 kg (2 x 5 kg)

  
**IREKS**

# MONDO *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.

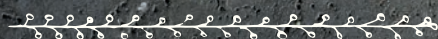




IREKS

# 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

MONDO  
Lievito  
Madre



# Pane Ciabatta



COM  
IREKS  
*Pane*  
\_ LIEVITO MADRE \_

## Ingredientes

### Massa

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

## 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:

forneare 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



# Pane Centeio



COM  
IREKS  
*Pane*  
\_ LIEVITO MADRE \_

## 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:	forneer com vapor a 240°C por 50 minutos ou até obter o ponto
Rendimento:	18 pães de 792 g cada









# Pane Batard



COM  
IREKS  
*Pane*  
\_ LIEVITO MADRE \_

## 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
<b>Total da massa</b>	<b>16.150 g</b>

## 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 g 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



## Ingredientes

### Pré-fermento (esponja)

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

## Ingredientes

### Mistura de sementes

Linhaça dourada	400 g
Linhaça preta	400 g
Água (gelada)	1.600 ml
<b>Total da mistura</b>	<b>2.400 g</b>

## Ingredientes

### Massa

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

## 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 <i>couché</i> (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 g cada
Dica:	permite a substituição da farinha de trigo especial por farinha de trigo integral





MONDO  
*Lievito  
Madre*



Uma empresa IREKS GmbH e Cooperativa Agrária Agroindustrial  
IREKS DO BRASIL S.A. | Avenida Paraná, 200 | Vitória - Entre Rios  
85139-400 - Guarapuava - PR | BRASIL  
Tel.: +55 42 3625 8448  
ireks@ireks.com.br | www.ireks.com.br

Escritório de Vendas: Rod. Raposo Tavares, KM 22  
Bloco F - Sala 223 | The Square - Granja Viana  
06709-015 - Cotia - SP | BRASIL  
Tel.: +55 11 3198 2730