

## Технология выведения пшеничной закваски Левито Мадре 50% гидратации LIEVITO MADRE

---

### ШАГ 1

Фрукты ополоснуть водой (не тереть). Мелко нарезанную или мятую кожуру фруктов (виноград помять целиком) залить тёплой водой, накрыть тканью или неплотно прикрыть крышкой и оставить при температуре 30-32 С до 48 часов.

Для дрожжевой воды можно использовать также изюм и другие сухофрукты.

Ингредиенты	На 100 г муки/г
Кожура фруктов (яблоко/слива/виноград)	100
Вода 30С	200
Выход	300

### ШАГ 2

100 г процеженной дрожжевой пенистой воды из первого шага смешать с 100 г пшеничной муки высшего сорта. Закрывать крышкой и оставить при температуре 26-28 С максимум на 24 часа. Масса должна сильно увеличиться и начать опускаться. Если на этой закваске планируется выпечка панеттоне и другая высокорецептурная сдоба, то рекомендуем выводить закваску на сильной муке высшего сорта (тип 00 360/380 W e p/l 0,65) с содержанием клейковинных белков 13 и выше.

Ингредиенты	% к общему объёму муки	На 100 г муки/г
Мука пшеничная	100%	100
Дрожжевая вода	100%	100
Выход		200

### ШАГ 3

100 г закваски смешать с 100 г муки высшего сорта и 50 г дрожжевой или обычной воды. Закрывать крышкой и оставить при t 26-28 C максимум на 24 часа. Возможно, в этот раз потребуется больше времени на созревание, чем в предыдущий, так как закваска теперь более густой консистенции. Остатки выбросить и выбрасывать до момента, пока Левито Мадре (далее – ЛМ) не будет готово.

Ингредиенты	% к общему объёму муки	На 100 г муки/г
Закваска	100%	100
Мука пшеничная	100%	100
Дрожжевой воды или обычной воды	50%	50
Выход		250

### ШАГИ 4, 5 и 6

Освежать закваску каждый раз после созревания. С каждым разом она становится всё гуще, но скорость созревания возрастает. Максимальное время ожидания между кормлениями 24 часа или чаще по мере созревания закваски, но не реже, чем раз в 24 часа: 100 г закваски, 100 г муки, 45-50 г воды. Замес до гладкости, свернуть тесто в шар и надрезать крест-накрест. Брожение при 26-28 C.

Ингредиенты	% к общему объёму муки	На 100 г муки/г
Закваска	100%	100
Мука пшеничная	100%	100
Вода	45-50%	45-50
Выход		245-250

### ШАГ 7

Когда Левито Мадре начнёт созревать за 3-4 часа при температуре 28 C:

- вырастать в 3 раза и более
- приятно пахнуть кисломолочным (никаких посторонних запахов!)
- и при разрезе будет видно, что тесто ферментированное (рыхлое, видны альвеолы)
- при нажатии чувствуется мягкая воздушная структура, нет сопротивления
- во вкусе чувствуется яркая кислинка и легкая горчинка в послевкусии;

мы считаем его готовым.

В этот период закваска может созревать то быстрее, то медленнее. Первую пробную выпечку можно уже делать на этом этапе, но считается, что микробиом стабилизируется месяц после выведения.

После того, как ЛМ готово, можно приступать к выпечке и вести его разными способами: сухим свободным методом, сухим методом с перевязкой или в воде.

Один из вариантов ведения ЛМ: после кормления даём старт брожения в тепле при обычной комнатной температуре (примерно 2 часа) и затем убираем в холод 4-8 С на 1-2 дня. После холода купаем и снова кормим.

Все способы ведения ЛМ разобраны подробно в уроках нашей школы Oh my Bread.

### **Кормление Левито Мадре:**

Ингредиенты	% к общему объёму муки	На 100 г муки/г
Закваска	100%	100
Мука пшеничная	100%	100
Вода	45%	45
Выход		245