Lievito Madre
Master PRO

Profesionální pekařský výpočetní systém

Kompletní uživatelský manuál pro začátečníky i profesionální pekaře.
LM tuhý kvas · Li.co.li · Sušené LM · Poliš · Návrhový a analytický režim · Příměsi · Semafor fermentace

LM tuhý kvas | Li.co.li | Sušené LM | Poliš | Návrhový režim | Analytický režim | Příměsi | Semafor fermentace

VERZE	AUTOR	SYSTÉM	LICENCE
BUILD 2026.05	**Vladimír Volf**	**LMMS PRO**	**Osobní · 1 uživatel**

OBSAH

Obsah manuálu

Lievito Madre Master PRO · Profesionální pekařský výpočetní systém

Kap.	Název kapitoly	Obsah
1	**Co je Lievito Madre a proč tento systém?**	Základní pojmy, definice, přehled funkcí
2	**Instalace a první spuštění**	PC, iPhone/iPad, Android, aktivace licence
3	**Přehled rozhraní**	Kde je co, rychlý přehled, navigace
4	**Dva režimy práce**	Návrhový vs. analytický režim, zámky ingrediencí
5	**Základní parametry a hydratace**	Počet kusů, váha, skutečná hydratace
6	**Ingredience a zámky**	Sůl, cukr, tuk, vejce, mléko, obsah vody
7	**Příměsi a přísady**	Ořechy, rozinky, semínka, čokoláda…
8	**Typ kvasu a jeho množství**	LM, Li.co.li, sušené LM, TPF
9	**Režim kynutí**	Pokojová teplota, lednice, kombinované
10	**Mouky a systémy mouk**	CZ/IT/FR, W hodnota, bílkoviny, normalizace
11	**Poliš**	Aktivace, tekutina, startér, prostředí zrání, časovač
12	**Startér a minimální gramáže**	Práce s velmi malými dávkami, homogenní směs
13	**Semafor poliše — fermentační index**	Zelená/oranžová/červená, interpretace
14	**Finální recept a odečty prefermentů**	Přehled výpočtů, receptura, příměsi, odečty
15	**Knihovna receptů**	Ukládání, načítání, export, import, sdílení
16	**Varování a bezpečné limity**	Barevné hlášky, přehled varování, řešení
17	**Konkrétní příklady použití**	Chléb, buchty, vánočka, analytický režim
18	**Tipy, triky a časté chyby**	Co dělat, když něco nefunguje

Lievito Madre Master PRO - © Vladimír Volf - Všechna práva vyhrazena

KAPITOLA 4

Dva režimy práce

Návrhový vs. analytický režim · Zámky ingrediencí

Systém má dva základní režimy, které určují, jak zadáváte hodnoty. Přepínáte je tlačítky v modrém bloku pod záhlavím.

Režim	Jak funguje	Kdy použít
Návrhový (výchozí)	Zadáváte procenta ingrediencí. Systém automaticky přepočítá gramy podle celkové mouky.	Tvoříte nový recept od nuly. Víte, kolik procent soli, cukru nebo kvasu chcete.
Analytický	Zadáváte gramy ingrediencí. Systém zpětně vypočítá procenta.	Máte existující recept v gramech a chcete zjistit jeho procentuální složení.

ZÁMKY INGREDIENCÍ

ODEMČENO
Pole se přepočítává automaticky při každé změně parametrů.

ZAMČENO
Hodnota je fixní, nemění se při přepočtu ostatních ingrediencí.

PŘÍKLAD POUŽITÍ ZÁMKU
Chcete přesně 18 g soli bez ohledu na změnu celkové váhy těsta. Zamknete sůl a zadáte 18 g. Ostatní ingredience se přepočítají, sůl zůstane.