

Leavening (Leudar)

Término	Leavening
Idioma	Inglés (Estados Unidos) (214)
Área Especialidad	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
Disciplina	Ingeniería en Alimentos (419)
Temática	Repostería: Métodos de preparación
Definición del término	Usually used in conjunction with “agents”, or “ingredients”. Leavening agents batters to help them rise. The most commonly used leavening agents are either chemical (baking soda and baking powder) or biological (yeast).
Fuente / Autor (del término)	The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018, marzo 24). Bakestarters. https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminol
Contexto del término	The higher the elevation, the faster leavening gases (air, carbon dioxide, and water vapor) expand. When leavening gases expand quickly.
Fuente / Autor (del contexto)	Purdy, S. (s.f.). High-Altitude Baking Recipes and Tips. Epicurious. https://www.epicurious.com/archive/howtocook/primers/altitudebaking_science
Equivalente en español	Leudar
Categoría gramatical	Verbal (222)
Variante de traducción	Fermentar

Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)
Definición del término en español	Fermentar una masa de levadura fresca.
Fuente / Autor (del término en español)	Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología b [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20
Contexto del término en español	En caso de emplear levadura fresca, utilizar 30 a 40 g. por cada 1/2 kg. de ha a la masa, ya sea formando un bollito tierno, previamente diluida en leche o a preparando una mezcla batida con azúcar y leche tibia, dejándola leudar ante la levadura leude la masa eficazmente, esta última debe ser muy bien trabaja bien aireada.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Ingram, S. (18 de diciembre de 2020). Siete objetos navideños del mundo. Na https://www.nationalgeographic.es/familia/2020/12/siete-objetos-de-navidad-