

# Fermentation (Fermentar)

## **Término**

### **Término**

Fermentation

### **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**

"The-chemical changes that take place in a compound due to living organisms (yeast or bacteria), usually gas is produced."

### **Fuente / Autor (del término)**

Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling.

<https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Term>

### **Contexto del término**

The ginger “bug,” which jump-starts the fermentation in this recipe from chef Cortney Burns, Bar Tartine, San Francisco, specifically uses organic ginger because it’s rich in microbes.

### **Fuente / Autor (del contexto)**

Stanek, A. (27 de agosto de 2017). How to Make Pickles, Kimchi, and Other Fermented Foods. Bon Appétit. <https://www.bonappetit.com/recipes/healthy/slideshow/make-fermented-soda-and-kimchi-at-home>

## **Español**

**Equivalente en español**

Fermentar

**Categoría gramatical**

Verbal (222)

**Variante de traducción**

Leudar

**Información geográfica de la variante en español**

España (Esp.) (194)

**Definición del término en español**

Leudar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el formado y el horneado.

**Fuente / Autor (del término en español)**

Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología básica en pastelería. [Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. <https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa>

**Contexto del término en español**

Mezcla la harina, la levadura y la sal. Haz un hueco en el centro y echa el agua poco a poco, mezclando con el resto de ingredientes. Amasa hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Haz una bola con la masa, introdúcela en un bol, tápala con un trapo húmedo y deja fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente.

**Fuente / Autor (del contexto en español)**

Pan sin gluten. (s.f.). Superama. <https://www.superama.com.mx/recetas/pan-sin-gluten/2210>