Sourdough (Masa madre)

Término

Término
Sourdough

Idioma
Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad
Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina
Química de Alimentos (430)

Temática
Repostería

Definición del término
A yeast-type dough made with a sponge or starter that has fermented so long that it has become very sour or acidic.Leaven for making bread, consisting of fermenting dough, originally that left over from a previous baking.

Fuente / Autor (del término)
Baking Glossary and Guide. The bakery network.
http://www.thebakerynetwork.com/glossary

Contexto del término
Think you can’t bake artisan sourdough at home? Think again! Sourdough Bread: a Beginner’s guide is your go-to resource for delicious, handcrafted bread without kneading.

Fuente / Autor (del contexto)
Raffa, Emilie. (26 de enero de 2021). Sourdough Bread: A Beginner’s Guide. The clever carrot. https://www.theclevercarrot.com/2014/01/sourdough-bread-a-beginners-guide/

Español

Equivalente en español
Masa madre

Categoría gramatical
Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español
México (Mex.) (192)

Definición del término en español
Cultivo de levadura salvaje y de microorganismos diversos en una masa de harina y agua, de consistencia bastante firme, que se utiliza para dar más consistencia a las masas de levadura.

Fuente / Autor (del término en español)
Sindicato de oficios varios de la C.N.T de Cartagena. (junio de 2013). Terminología básica en pastelería y repostería. https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20pasteler%C3%ADa%20Curso%

Contexto del término en español
Elaboramos pan de verdad con Masa Madre, un fermento natural a base de harina orgánica, miel y agua. Esta levadura madre prepara el pan para que sus nutrientes alimenten mejor, protejan la flora intestinal y eviten el desgaste de las reservas minerales del organismo.

Fuente / Autor (del contexto en español)
Vilchis, Leticia. Acera. Masa madre: La boutique del trigo. https://masamadre.com.mx/