

Sourdough (Masa madre)

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 making bread, consisting of fermenting dough, originally that left over from a
Fuente / Autor (del término)	Baking Glossary and Guide. The bakery network. http://www.thebakerynetwork.com
Contexto del término	Think you can't bake artisan sourdough at home? Think again! Sourdough Bread is delicious, handcrafted bread without kneading.
Fuente / Autor (del contexto)	Raffa, Emilie. (26 de enero de 2021). Sourdough Bread: A Beginner's Guide. https://www.theclevercarrot.com/2014/01/sourdough-bread-a-beginners-guide/
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 h 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). Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20%20Curso%
Contexto del término en español	Elaboramos pan de verdad con Masa Madre, un fermento natural a base de h prepara el pan para que sus nutrientes alimenten mejor, protejan la flora intestinal y los minerales del organismo.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Vilchis, Leticia. Acera. Masa madre: La boutique del trigo. https://masamadre
