

# Sourdough (Masa madre)

<b>Término</b>	Sourdough
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	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
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Baking Glossary and Guide. The bakery network. <a href="http://www.thebakerynetwork.com">http://www.thebakerynetwork.com</a>
<b>Contexto del término</b>	Think you can't bake artisan sourdough at home? Think again! Sourdough Bread is delicious, handcrafted bread without kneading.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Raffa, Emilie. (26 de enero de 2021). Sourdough Bread: A Beginner's Guide. <a href="https://www.theclevercarrot.com/2014/01/sourdough-bread-a-beginners-guide/">https://www.theclevercarrot.com/2014/01/sourdough-bread-a-beginners-guide/</a>
<b>Equivalente en español</b>	Masa madre
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)

---

<b>Definición del término en español</b>	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.
<b>Fuente / Autor (del término en español)</b>	Sindicato de oficios varios de la C.N.T de Cartagena. (junio de 2013). Terminol https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20%20Curso%
<b>Contexto del término en español</b>	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 inte minerales del organismo.
<b>Fuente / Autor (del contexto en español)</b>	Vilchis, Leticia. Acera. Masa madre: La boutique del trigo. https://masamadre

---