

Knead (Amasar)

Término

Término

Knead

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

To work dough (usually for bread) by massaging, stretching, pulling and folding it.

Fuente / Autor (del término)

The Ultimate A-Z Glossary of Baking Terms. (2018). Bakestarters. Recuperado 16 de diciembre de 2020, de <https://bakestarters.com/blogs/tbbt/the-ultimate-a-z-guide-to-baking-terminologies>

Contexto del término

Turn onto a floured surface; knead until smooth and elastic, 8-10 minutes. Place in a greased bowl, turning once to grease the top. Cover and let rise in a warm place until doubled, 1-1/2 to 2 hours.

Fuente / Autor (del contexto)

Taste of Home Editors. Contest-Winning Bread. Taste of Home. Recuperado 14 de enero de 2021, de <https://www.tasteofhome.com/>

Español

Equivalente en español

Amasar

Categoría gramatical

Verbal (222)

Definición del término en español

Mover y presionar repetidamente una o más sustancias sólidas con un líquido hasta que se forma una masa homogénea y blanda.

Fuente / Autor (del término en español)

Amasar. Larousse Cocina. <https://laroussecocina.mx/amasar/>

Contexto del término en español

Sobre un mármol se coloca la harina formando un volcán, depositando en él centro las yemas de huevo, el azúcar y 60g de mantequilla. Se amasa con las manos hasta obtener una pasta homogénea y consistente, y se deja reposar durante al menos 15 minutos en un lugar fresco.

Fuente / Autor (del contexto en español)

El Placer de la Cocina : Sus Tecnicas y Secretos Paso a Paso 6 Tomos (décima ed., Vol. 5). (1989). Grijalbo.