

masa fermentada (sourdough)

Término	masa fermentada
Idioma	Otro idioma (220)
Área Especialidad	Humanidades y de las Artes (406)
Disciplina	Traducción (507)
Temática	Repostería
Definición del término	Son aquellas que, como su nombre indica, necesitan un tiempo de fermentación.
Fuente / Autor (del término)	Escuela de Turismo y Gastronomía de los Pirineos. (2021, 13 abril). Tipos de masas fermentadas. https://escuelaturismopirineos.com/tipos-de-masa/#:~:text=Son%20aquellas%20que%2C%20como%20su,son%20panes%20de%20levadura%20natural.
Contexto del término	Las masas fermentadas se elaboran con levadura natural. Un organismo vivo que se encuentra en el ambiente propicio.
Fuente / Autor (del contexto)	Giner, S. M. (2023, 22 septiembre). ¿Qué son las masas fermentadas? Escuela de Gastronomía. https://terrad.es/que-son-las-masas-fermentadas/
Equivalente en español	sourdough
Categoría gramatical	Nominal (221)
Información geográfica de la variante en español	México (Mex.) (192)

Definición del término en español	Basic sourdough is made from nothing more than flour, water and salt.
Fuente / Autor (del término en español)	Desmazery, B. (2024, 17 junio). What is sourdough? Good Food. https://www.sourdough
Contexto del término en español	Instead, sourdough bread is made with a live fermented culture a sourdough agent.
Fuente / Autor (del contexto en español)	Raffa, E. (2024, 14 octubre). Sourdough Bread: A Beginner's Guide. The Clever Carrot. https://www.theclevercarrot.com/2014/01/sourdough-bread-a-beginners-guide
Video YouTube	https://www.youtube.com/watch?v=uebRV21rWOM
Fuente / Autor video	Externa
URL de la fuente (video)	https://www.youtube.com/watch?v=uebRV21rWOM