

Yeast (Levadura)

Término

Término

Yeast

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

Yeast is an egg-shaped single-cell organism, called *Saccharomyces cerevisiae*, which needs food, warmth, and moisture to thrive.

Fuente / Autor (del término)

Pellegrinelli, C. (2019). What Is Yeast? The spruce eats.
<https://www.thespruceeats.com/basic-yeast-information-304312>

Contexto del término

Yeast is used in baking bread. There are a few dessert recipes that call for yeast such as Christmas bread, sweet rolls, and bee sting cake. It's also essential for beer production.

Fuente / Autor (del contexto)

Pellegrinelli, C. (2019). What Is Yeast? The spruce eats.
<https://www.thespruceeats.com/basic-yeast-information-304312>

Español

Equivalente en español

Levadura

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Cualquier masa constituida por hongos unicelulares capaz de hacer fermentar el cuerpo con el que se mezclan.

Fuente / Autor (del término en español)

Diccionario gastronómico. (2017). Gastronomiazko Euskal Anaiartea.

<http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&s=levadura&art=6064>

Contexto del término en español

El pan casero es maravilloso, pero, no nos engañemos, requiere un mínimo de planificación y tiempo. Afortunadamente, existen alternativas para casi todo en la vida culinaria, y el pan exprés con levadura en polvo es un digno sustituto de la masa madre y las largas fermentaciones.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Fuchs, L. (2020, marzo 19). Receta fácil de pan exprés con levadura en polvo y harina común de supermercado. Directo al paladar. <https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-panes/receta-facil-pan-expres-levadura-polvo-harina-comun-supermercado>