

# Fermentation (Fermentar)

<b>Término</b>	Fermentation
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Ingeniería en Alimentos (419)
<b>Temática</b>	Repostería: Métodos de preparación
<b>Definición del término</b>	"The-chemical changes that take place in a compound due to living organism usually gas is produced."
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Lesson 9: Glossary of Bakery Terms [PDF]. (s.f.). National Institute of Open Schooling. <a href="https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%20Bakery%20Terms.pdf">https://nios.ac.in/media/documents/bakery/Lesson%209%20Glossary%20of%</a>
<b>Contexto del término</b>	The ginger “bug,” which jump-starts the fermentation in this recipe from chef Dominique Ansel at Tartine, San Francisco, specifically uses organic ginger because it’s rich in microorganisms.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Stanek, A. (27 de agosto de 2017). How to Make Pickles, Kimchi, and Other Fermented Foods at Home. <i>Appétit</i> . <a href="https://www.bonappetit.com/recipes/healthy/slideshow/make-fermented-foods-at-home">https://www.bonappetit.com/recipes/healthy/slideshow/make-fermented-foods-at-home</a>
<b>Equivalente en español</b>	Fermentar
<b>Categoría gramatical</b>	Verbal (222)
<b>Variante de traducción</b>	Leudar

---

**Información geográfica de la variante en español**

España (Esp.) (194)

---

**Definición del término en español**

Leudar una masa de levadura entre el tiempo que comprende entre el forma

---

**Fuente / Autor (del término en español)**

Sindicato de Oficios Varios C.N.T. Cartagena. (junio de 2013). Terminología ba  
[Archivo PDF]. Confederación Nacional del Trabajo. <https://www.cnt.es/wp-content/uploads/anterior/Terminolog%C3%ADa%20b%C3%A1sica%20en%20>

---

**Contexto del término en español**

Mezcla la harina, la levadura y la sal. Haz un hueco en el centro y echa el agu  
mezclando con el resto de ingredientes. Amasa hasta obtener una masa hom  
Haz una bola con la masa, introdúcela en un bol, tápala con un trapo húmedo  
durante 1 hora a temperatura ambiente.

---

**Fuente / Autor (del contexto en español)**

Pan sin gluten. (s.f.). Superama. <https://www.superama.com.mx/recetas/pan->

---