

Strong Flour (Harina de fuerza)

Término

Término

Strong Flour

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Definición del término

Flour with a high protein content.

Fuente / Autor (del término)

Flour. BBC Good Food. Recuperado 14 de enero de 2021, de <https://www.bbcgoodfood.com/glossary/flour-glossary>

Contexto del término

The biggest difference between strong flour and other types is its high protein (gluten) content. The gluten found in strong flour produces a well structured and chewy bread product.

Fuente / Autor (del contexto)

Flour. BBC Good Food. Recuperado 14 de enero de 2021, de <https://www.bbcgoodfood.com/glossary/flour-glossary>

Español

Equivalente en español

Harina de fuerza

Categoría gramatical

Nominal (221)

Variante de traducción

Harina para pan, harina de panadería.

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Tipo de harina con un contenido proteico, en general, superior al 9%.

Fuente / Autor (del término en español)

Wikipedia. (18 de diciembre de 2020). Harina de fuerza.

<https://es.wikipedia.org/wiki/Harina-de-fuerza/>

Contexto del término en español

También se puede conseguir harina de fuerza usando aditivos. Es una forma más barata de conseguirlo, pero en El Amasadero preferimos seleccionar mejor el trigo para ofrecerte una harina sin conservantes ni mejorantes artificiales.

Fuente / Autor (del contexto en español)

Harina de fuerza: qué es y cómo se usa - El Amasadero. elmasadero. Recuperado 16 de enero de 2021, de [https://www.elamasadero.com/111-harina-de-fuerza.html](https://www.elamasadero.com/111-harina-de-fuerza.html#:~:text=Se%20llama%20harina%20de%20fuerza,el%20gas%20de%20la%20fer)

[#:~:text=Se%20llama%20harina%20de%20fuerza,el%20gas%20de%20la%20fer](https://www.elamasadero.com/111-harina-de-fuerza.html#:~:text=Se%20llama%20harina%20de%20fuerza,el%20gas%20de%20la%20fer)