

Knead (Amasar)

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/
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.
