

# masa fermentada (sourdough)

## Término

### 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 para que se cocinen perfecto.

### Fuente / Autor (del término)

Escuela de Turismo y Gastronomía de los Pirineos. (2021, 13 abril). Tipos de masa: conócelas y domina la repostería. [https://escuelaturismopirineos.com/tipos-de-masa/#:~:text=Son%20aquellas%20que%2C%20como%20su,son%20panes%2C%20brioches%](https://escuelaturismopirineos.com/tipos-de-masa/#:~:text=Son%20aquellas%20que%2C%20como%20su,son%20panes%2C%20brioches%20)

### Contexto del término

Las masas fermentadas se elaboran con levadura natural. Un organismo vivo capaz de crecer y reproducirse cuando encuentra el ambiente propicio.

### Fuente / Autor (del contexto)

Giner, S. M. (2023, 22 septiembre). ¿Qué son las masas fermentadas? Escuela de Cocina y Pastelería Profesional TdEs. <https://terrad.es/que-son-las-masas-fermentadas/>

## Español

## **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.bbcgoodfood.com/howto/guide/what-sourdough>

## **Contexto del término en español**

Instead, sourdough bread is made with a live fermented culture a sourdough starter which acts as a natural leavening 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/>

## **Multimedia**

### **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>