

Yeast (Levadura)

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 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , 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
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=600
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