Fartons

Rendimiento: 10 piezas

Ingredientes

Masa

Agua tibia — 50 ml

Levadura fresca de panadería — 25 g

Harina de fuerza — 300 g

Huevo — 1 ud

Azúcar — 50 g

Sal — 3 g

Aceite de girasol — 50 ml

Glaseado

Azúcar glas para el glaseado — 100 g

Agua para el glaseado — 30 ml

Pasos

1. Disuelve la 25 g en el 50 ml tibia.
2. Tamiza la 300 g en un recipiente amplio, añade el 50 g y el 1 ud, incorpora el agua con la levadura y amasa dentro del recipiente.
3. Cuando la masa se despegue de las paredes, añade el 50 ml y la 3 g. Pásala a la encimera y amasa unos dos minutos, hasta que quede lisa. Hazla bola, vuelve a meterla en el recipiente, tápala con un paño y déjala reposar.
4. Divide la masa en 10 porciones y déjalas reposar 5 minutos más, tapadas. Estira cada una con el rodillo en forma ovalada y enróllala por el lado largo.
5. Colócalos en una bandeja con papel vegetal, tápalos y deja que fermenten hasta que doblen su volumen. Pueden ser dos o tres horas, según la temperatura de la cocina.
6. Con el horno precalentado a 225 °C, calor arriba y abajo, mete la bandeja, baja a 200 °C y hornea 12 minutos.
7. Mientras tanto, mezcla el 100 g con el 30 ml hasta que no queden grumos.
8. Al sacarlos del horno, píntalos con el glaseado todavía calientes, por toda la superficie, y déjalos enfriar antes de comer.

Fuentes

Cómo hacer fartons en casa (Directo al Paladar): https://www.directoalpaladar.com/postres/como-hacer-fartons-casa-receta-tradicional-valenciana-para-disfrutar-desayunos-meriendas

Fartons Polo: Grupo Polo, historia de la marca: https://www.fartonspolo.com/

Cuándo se inventaron los fartons: historia de un dulce muy valenciano (Valencia Plaza): https://valenciaplaza.com/cuando-se-inventaron-los-fartons-historia-de-un-dulce-muy-valenciano