# Fartons

Rendiment: 10 peces

## Ingredients

### Massa

Aigua tèbia — 50 ml

Llevat fresc de fleca — 25 g

Farina de força — 300 g

Ou — 1 u.

Sucre — 50 g

Sal — 3 g

Oli de gira-sol — 50 ml

### Glacejat

Sucre glas per al glacejat — 100 g

Aigua per al glacejat — 30 ml

## Passos

1. Dissol el 25 g en l'50 ml tèbia.
2. Tamisa la 300 g en un recipient ampli, afig el 50 g i l'1 u., incorpora l'aigua amb el llevat i pastix dins del recipient.
3. Quan la massa es desenganxe de les parets, afig l'50 ml i la 3 g. Passa-la al taulell i pastix uns dos minuts, fins que quede llisa. Fes-ne una bola, torna a ficar-la en el recipient, tapa-la amb un drap i deixa-la reposar.
4. Dividix la massa en 10 porcions i deixa-les reposar 5 minuts més, tapades. Estira cada una amb el corró en forma ovalada i enrotlla-la pel costat llarg.
5. Col·loca'ls en una safata amb paper vegetal, tapa'ls i deixa que fermenten fins que dupliquen el seu volum. Poden ser dues o tres hores, segons la temperatura de la cuina.
6. Amb el forn preescalfat a 225 °C, calor dalt i baix, fica la safata, baixa a 200 °C i enforna 12 minuts.
7. Mentrestant, barreja el 100 g amb l'30 ml fins que no queden grumolls.
8. Quan els traguis del forn, pinta'ls amb el glacejat encara calents, per tota la superfície, i deixa'ls refredar abans de menjar.

## Fonts

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