Atelier de Cocina

FARTONS

INGREDIENTES:

100 g de agua
70 g de mantequilla o aceite de girasol
100 g de azúcar
30 g de levadura prensada
2 huevos
400 g de harina fuerte
$\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

Glasa opcional:
50 g de agua
200 g de azúcar glass

50 g de azúcar glas

ELABORACIÓN

Para la masa de fartons:

Manual: Hacer un volcán con la harina. Poner todos los ingredientes en el centro y amasar.

Con thermomix:

Poner en el vaso el agua, el aceite o mantequilla, el azúcar, la levadura y los huevos. Programamos **10 seg/vel 6.** Incorporar la harina y la sal y programamos **4 min/vaso cerrado /velocidad espiga.**

Dejar fermentar hasta que aumente el volumen.
Con las manos untadas en aceite formar bolas de 20 g aproximadamente. Como es una masa blanda y pegajosa poner un poco de aceite también en la superficie de trabajo. Estirar las bolitas para formar cilindros de unos 20 cm, haciendo rodar la masa sobre la encimera con las palmas de las manos. Poner en una bandeja de horno forrada con papel de hornear, dejar suficiente espacio entre ellos. Dejar reposar hasta que aumente el doble del volumen.

Precalentar el horno a 200º

Hornear durante 7-8 minutos.

Opcional: Preparar una glasa para bañar los fartons mientras estén calientes con una brocha.

Espolvorear con azúcar glass y dejar enfriar sobre una rejilla