פוקצ'ת קוסמין.

**רכיבים:**

4 כפיות (14 גר') שמרים יבשים או 50 גר' שמרים לחים

2 כפות סוכר

2 כוסות מים + ¼ כוס מים

1 ק"ג קמח כוסמין

3 כפיות מלח

3 כפות שמן זית

לציפוי:

שמן זית

מלח גס

4 ענפי רוזמרין

**אופן ההכנה:**

1. מערבבים בקערית את השמרים, הסוכר ו-¼ כוס מים.
2. מערבבים בקערה נפרדת את הקמח והמלח ויוצרים גומה.
3. מעבירים את בלילת השמרים לגומה שנוצרה בקערת הקמח. מוסיפים את השמן ויתרת המים ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
4. לשים את הבצק במשך 8 דקות, עד שהוא חלק וגמיש. (הבצק צריך להיות רך ודביק, אם יש צורך מוסיפים מעט מים).
5. מכסים את הקערה ומתפיחים במשך שעה, עד שהבצק מכפיל את נפחו.
6. חממים תנור לחום של 250 מעלות.
7. מחלקים את הבצק ל-4 חלקים, משטחים כל חלק על נייר אפייה ומעבירים לתבניות אפייה.
8. מניחים לבצק לתפוח במשך 20 דקות. לאחר מכן, יוצרים גומות בבצק בעזרת האצבעות.
9. מזלפים על הבצק בכל תבנית, 3 כפות שמן זית, מפזרים מלח גס ומחטים מענף הרוזמרין.
10. אופים במשך 12 דקות, עד ששולי הבצק מזהיבים.