

## לחמניות כוסמין

### מרכיבים

450 גרם [3 3/4 כוסות] קמח כוסמין לבן  
15 גרם [4 כפיות] מלח  
15 גרם [3 כפיות] שמרים יבשים  
30 גרם [2.5 כפיות] סוכר  
300 מ"ל [1 1/4 כוסות] מים פושרים

### הכנה

מערבבים שמרים עם סוכר ומעט מהמים הפושרים עד לקבלת בלילה אחידה [ודי טעימה, אם אתם בעניין של שמרים]. מערבבים את הקמח והמלח בקערה וגדולה. מוסיפים את בלילת השמרים ואת שאר המים – ומערבבים עד לקבלת בצק.

לשים את הבצק עד שהוא חלק (ביד, או במיקסר). כאשר אתם מרגישים שהמרקם של הבצק מספיק חלק, מכסים את הקערה בניילון נצמד, או מגבת לחה ושמים בצד, עד שהבצק מכפיל את נפחו.

בינתיים, מחממים תנור ל-240°

את הבצק שופכים בזהירות מתוך הקערה אל שיש מקומח קלות ומנסים לא להוציא את האוויר מהבצק. מחלקים עם סכין גדולה או שפכטל את הבצק ל-16 חלקים.

מגלגלים כל חלק לכדור. אוספים ומותחים את הבצק מהקצוות בצורה מקומרת אל המקום שיהיה תחתית הכדור. בצורה זו אנחנו מחלקים את החלק העליון של הכדור. על שיש מקומח מעט מאוד מכדררים את הבצק בתוך אגרוף פתוח עד שהוא נהיה עיגול קטן וחמוד. כמות הקמח המינימלית על השיש היא חשובה – אם יש יותר מדי קמח, הבצק לא ירצה להתכדרר. אם אין בכלל קמח – רוב הסיכויים שהוא ידבק לשיש. שימו קמצוץ קטנטון של קמח.

מניחים את הכדורים בתבנית עם נייר אפייה ומתפיחים עוד 20 דקות. בינתיים בודקים אם התנור הגיע כבר ל-240°. אם כן, מרתיחים מים בקומקום ומזגים לתוך תבנית עמוקה אותה מניחים בתחתית התנור. הדבר החכם לעשות פה, הוא להניח את התבנית בתנור, קצת מבצבצת החוצה ואז לשפוך את המים... המים צריכים לרתוח ולהעלות אדים לפני שמכניסים את הלחמניות לאפייה. האדים עוזרים לחום להכנס בצורה טובה יותר אל תוך הבצק, שומרים עליו מהתייבשות ועוזרים לקראסט החיצוני.

מפזרים קצת קמח על הלחמניות (אל תנסו להרים ולטבול בתוך צלוחית קמח, זה יעוות את הכדור ויוציא ממנו את האוויר) ובעזרת סכין מאוד חדה יוצרים חתך רוחבי עמוק (כמעט עד התבנית, אבל בלי לחלק את הכדור לגמרי לשניים) בתוך כל אחת מהלחמניות.

אופים את הלחמניות בין 15 ל-20 דקות, עד שהן משחמות מעט, אבל לא יותר מדי.