



חומרים:

- 2 קילו קמח
- 6 כפות סוכר
- 4 כפות שמרים
- 3 כפות מלח
- 6-7 כוסות מים פושרים
- 2/3 כוס שמן
- פלפלים
- בצל
- זעתר
- זיתים

אופן ההכנה:

1. לערבב בכף את הקמח הסוכר והשמרים.
2. להוסיף ולערבב מלח ומים עד שיישאר מעט קמחי. להוסיף שמן וללוש. למרוח שמן על הבצק ולהתפיח רבע שעה.
3. לבינתיים הילדים חותכים את הירקות ששמים מעל הפוקאצ'ה.
4. מחלקים חתיכת בצק לכל ילד והוא משטח אותה בצורה שהוא רוצה (כדאי עיגול) ואז מפזר מעל ירקות שהוא בוחר.
5. אפשר לעשות עוד פוקאצ'ה ולשים מעל קצת שמן וזעתר.
6. אופים בתנור בחום של 180 מעלות למשך חצי שעה.

