לנשים בית ספר להוריים

עם מתכונים שווים!

מאפיית

אנג'ל

משפחה שלחמים

פרנץ' טוסט
מגולגל

מצרכים:

- לחם בסגנון אמריקה של **אנג'ל**
- 2 יח' גבינות שמנת
- 1 כוס סוכר
- ½ כוס סוכר חום
- 1 מלית אוכמניות
- 1 ריבת תות שדה
- 1 ממרח שוקולד לבחירתכם
- 1 שמנת מתוקה 250 מ"ל
- 1 כוס חלב
- 3 ביצים
- 2 כפיות תמצית וניל
- 1 אגוז מוסקט טחון
- 1 אבקת קינמון
- 1 אבקת סוכר
- 1 קופסת תותי שדה
- מעט גרידת לימון
- סירופ מייפל

פרנץ' טוסט מגולגל

הוראות הכנה:

01
חותכים את החלק הקשה של הפרוסות ומהלחם הנותר יוצרים ריבועים.

02
מערבבים בקערה: גבינת שמנת, כוס סוכר, גרידת לימון.

03
את התערובת מורחים על כל אחת מפרוסות הלחם + ממרח שוקולד / ריבת תות שדה / מלית אוכמניות ומגלגלים את הפרוסות.

04
מערבבים היטב בקערה נוספת: שמנת מתוקה, כוס חלב, ½ כוס סוכר חום, 3 ביצים 2 כפיות תמצית וניל, אגוז מוסקט טחון ו-2 כפות אבקת קינמון.

05
טובלים את הפרוסות בבלילה ומניחים בתוך תבנית על נייר אפייה.

06
מורחים עוד מהבלילה על הפרוסות ומפזרים מעל מעט אבקת קינמון.

07
אופים בתנור למשך 25 דק' בחום של 170 מעלות. מוציאים ומפזרים מעל קצת אבקת סוכר.

מגישים עם סירופ מייפל.

פרנץ' טוסט
מלוח

כבאי לשחק עם
התבלינים לפי
טעמכם האישי

מצרכים:

2 פרוסות לחם מחמצת כוסמין לבן
מסדרת **'אנג'ל ארטיזנל'**

2 ביצים גדולות

2 כפות בצל אדום קצוץ דק

¼ כפית כורכום טחון

½ כפית מלח

2 כפיות כוסברה קצוצה דק

⅓ כוס חלב

פרנץ' טוסט

מלוח הוראות הכנה:

01
מערבבים בקערה גדולה בצל אדום קצוץ, כורכום, מלח, כוסברה וחלב.

02
מוסיפים את הביצים ומקציפים בערך כדקה.

03
טובלים בקערה פרוסת לחם אנג'ל, ומשאירים אותה בתוך הקערה לכמה שניות בכדי שתספוג את התערובת. הופכים את הפרוסה וחוזרים על הפעולה בצידה השני.

04
מחממים מחבת, מוסיפים ½ כפית שמן זית.

05
מניחים במחבת את הפרוסה הספוגה בתערובת ועל הפרוסה מפזרים עוד קצת בצל קצוץ.

06
מחממים על אש בינונית למשך כדקה, עד שהחלק התחתון מתחיל להזהיב.

07
הופכים את הפרוסה ומחממים כדקה גם את צידה השני עד להזהבה.

מומלץ להגיש עם ירקות, גבינה או קטשופ.

פיתה פיצה

עם פיתה כוסמין מלא

מצרכים:

4-5 יח' של 'פיתה פיתה' כוסמין מלא או לבן של **אנג'ל**

רוטב מוכן לפיצה

פירורי גבינה צהובה

תוספות מעל –תירס, זיתים ירוקים, פטריות, עגבניות שרי, פלפל אדום ועוד..

פיתה פיצה

עשה פיתה כוסמין מלאה

הוראות הכנה:

01
חוצים את הפיתות ל-2

02
מורחים מעט רוטב פיצה מעל

03
מפזרים פירורי גבינה צהובה

04
מוסיפים את כל התוספות שאוהבים

05
מכניסים לטוסטר אובן למס' דקות עד שהגבינה נמסה – מגישים ואוכלים

בתאבון!

פיתה לוטי

לא להתבלבל
עם האוכלה!
מכינים ונמנים כיס :)

מצרכים:

1 יח' של 'פיתה פיתה' של **אנג'ל**

4 בננות

ממרח שוקולד אהוב לבחירה

5 כפות חלב מרוכז

4 כפות סוכר לבן

30 גרם חמאה

שבבי קוקוס

פיתה לוטי

הוראות הכנה:

01

לוקחים פיתה פיתה, חוצים אותה לשניים ומכניסים לתנור להשחמה קלה.

02 קרמול הבננות

חותכים את הבננות לפרוסות.
שמים את הסוכר בצלחת עמוקה וטובלים את הבננות עד שהן מכוסות.

03

מחממים את החמאה במחבת על אש בינונית עד להמסה ומטגנים את הבננות בסבלנות 3-4 דק' עד שהסוכר שעל צידן התחתון מתקרמל והבננה מקבלת צבע שחום.

04

הופכים ומטגנים דקה נוספת.

05 הרכבת המנה

לוקחים את חצי הפיתה שהכנו מבעוד מועד ומזלפים מעל את ממרח השוקולד ואת החלב המרוכז.

שימו לב - לא את כל הכמות!

06 הרכבת המנה

מניחים את הבננות על הפיתה ומזלפים שוב שוקולד וחלב מרוכז.

הצעת הגשה:
פיצוח שדרי נוקוס מעל.

לחם
עם סלט ביצים

מצרכים:

פרוסות לחם חיטה מלאה מסדרת 'הפרוסה הייחודית' של **אנג'ל**

2 ביצים קשות, קלופות

1 כף מיונז

½ כפית חרדל

½ בצל לבן קצוץ

עלי עירית / בצל ירוק קצוצים

3 צנוניות קצוצות

2 מלפפון חמוץ קצוץ

מלח ופלפל לפי הטעם

לחם עם סלט ביצים הוראות הכנה:

01

קחו פרוסה לחם חיטה מלאה מסדרת 'הפרוסה הייחודית' של אנג'ל למספר שניות בטוסטר

02

עד לקבלת פריכות עדינה.
בינתיים מעכו בעזרת מזלג את הביצים הקשות

03

וערבבו אותה עם המיונז והעירית (או הבצל הירוק).
קיצצו את הצנוניות, הבצל, והמלפפונים החמוצים

04

והוסיפו אותם לביצים והמיונז.
מירחו את הסלט שהתקבל על אחת הפרוסות,
הוסיפו את המלח והפלפל וסגרו עם הפרוסה השניה.

בתאבון!

פודינג לחם

שוקולד, דבש וקרמל

מצרכים:

8-10 פרוסות לחם 'בסגנון אמריקה' של **אנג'ל**

4 ביצים שלמות

כוס חלב

מיכל שמנת מתוקה 250 מ"ל

שליש כוס סוכר חום

שלוק תמצית וניל איכותית

בננה אחת פרוסה

חצי כוס נטיפי שוקולד/ שברי שוקולד מריר

חופן פקאנים קצוצים גס

פודינג לחם
שוקולד, בננה ופקאן

הוראות הכנה:

01

מחממים תנור ל-180 מעלות על טורבו ומרפדים תבנית שטוחה בנייר אפייה.

02

חותכים את פרוסות הלחם אמריקה לקוביות וקולים בתנור על נייר אפייה כעשר דקות עד שהלחם מתייבש ומקבל מעט צבע. נא להשגיח שלא יישרף כי כל תנור מעט שונה.

03

משמנים עם חמאה תבנית נפרדת חסינה לחום ומעבירים את קוביות הלחם הקלוי לתבנית המשומנת.

04

טורפים את כל רכיבי הבלילה (ביצים, שמנת, חלב, סוכר חום ותמצית וניל), שופכים מעל ובין חתיכות הלחם הקלוי ודואגים שכל החתיכות הושקו בבלילה.

05

מפזרים מעל ומשבצים בין חתיכות הלחם את התוספות שרוצים: בננה, שוקולד ופקאנים

06

מכניסים לתנור החם לכ-40 דק' עד להתייצבות והזהבה.

07

מקשטים עם אבקת סוכר ומגישים עם גלידה וניל טובה

תאבון!

דריא
וטעים!

כרין
קציצות ירק

מצרכים:

1 לחמניית כוסמין של **אנג'ל**
1 גזר
1 קישוא
1 בצל
תפוח אדמה גדול
חופן פטרוזיליה קצוצה
3 ביצים
3 כפות פירורי לחם

מלח
פלפל שחור
שמן לטיגון

כרי'ן קציצות ירק

הוראות הכנה:

01
מגררים את הגזר, הקישוא, הבצל ותפוח האדמה בפומפייה (או במעבד מזון).

02
חותכים את החלק הקשה של הפרוסות ומהלחם הנותר יוצרים ריבועים.

03
יוצרים לביבות, מועכים אותן קלות בין כפות הידיים כדי לסחוט את הנוזלים המיותרים.

04
מטגנים בשמן משני הצדדים, עד שהלביבות מזהיבות.

05
שמים את הקציצות בתוך הכריך.

דיס שכולו טעם ודריאות

כריך פסטרמה

מצרכים:

2 פרוסות לחם 'פשוט מלא' של **אנג'ל**

פסטרמה

חסה

עגבנייה

מלפפון חמוץ

כריך פסטרמה

הוראות הכנה:

01

אנחנו לוקחים פרוסת לחם ומניחים מעליה חסה ועגבנייה חתוכה לפרוסות.

02

על העגבנייה מניחים את הפסטרון חתוך לפרוסות דקות.

03

מניחים מעל את המלפפון החתוך לרצועות דקות.

04

סוגרים את הכריך עם פרוסת לחם נוספת.

בתאבון!

חלת שניצל

חלת קונדיטוריה של **אנג'ל**

קטשופ / רוטב פיצה

שניצל עוף

פטרוזיליה

חלת שניצל

הוראות הכנה:

01
חותכים את החלה לחלקים לכל לחם אפשר להכין שניים או שלושה כריכים. חותכים כל חלק לשניים.

02
מורחים בפנים קטשופ או רוטב פיצה.

03
מטגנים שניצל ושמים אותו על רוטב הפיצה.

04
חותכים פטרוזיליה לחתיכות קטנות ומניחים אותה על השניצל.

05
סוגרים את הכריך והוא מוכן לאכילה!

הצעת הגשה:
אפשר להוסיף עגבנייה, בצל או כל ירק אחר!

כרינ
'הזחל בגינה'

2 לחמניות של 'הלחמנייה הכי רכה בהפסקה' של **אנג'ל**

גבינה לבנה

רבת תותים

חומוס

2 ענבים

1 מלפפון

1 עגבנייה

1 זית

'הזחל בגינה' כרין

הוראות הכנה:

01
חותכים שלושה חתכים בכיכרות.

02
באחד הלחמים מניחים גבינה לבנה, וריבת תותים.

03
מניחים שני ענבים כעיניים.

04
בלחם אחר מניחים חומוס, ופרוסות מלפפון ועגבנייה.

05
מניחים שתי חתיכות זיתים כעיניים.

כריך סלט טונה

מצרכים:

2 פרוסות לחם 'פינוקים' של **אנג'ל**

2 קופסאות טונה בשמן, מסוננות

1 ביצה

3 גבעולי בצל ירוק

3 כפות מיונז

1/2 כפית חרדל

כף מיץ לימון סחוט

מלפפון

1 בצל

מלח

סלט טונה בריר

הוראות הכנה:

01

מרתיחים את הביצה וחותכים אותה לחתיכות.

02

מערבבים את כל חומרי הסל - טונה, ביצה, בצל ירוק, מיונז, חרדל, ומיץ לימון - טועמים ומתקנים תיבול.

03

מורחים סלט טונה על פרוסת לחם.

04

מעל הסלט מוסיפים מלפפון, בצל ומלח לפי הטעם.

05

סוגרים את הכריך בלחם נוסף.

בתאבון!

לחם עם כל הדרך

מצרכים:

פרוסות לחם שיפון וחיטה מלאה מסדרת 'הפרוסה הייחודית' של **אנג'ל**

100 גר' כתף בקר

מיונז

בצל ירוק

חסה

בצל סגול

לחם עם כתף דגר

הוראות הכנה:

01

לוקחים שתי פרוסות לחם וצולים אותן עד שהן מקבלות גוון זהוב.

02

על אחת הפרוסות מניחים מיונז ועל זה מניחים כתף בקר חתוך לפרוסות דקות.

03

כדי לתת לו טעם, אנו מניחים חתיכות מהחלק הירוק של הבצל הירוק מעל.

04

אנחנו לוקחים פרוסת לחם שנייה ומניחים מעל חסה ובצל בצל סגול פרוס.

הלחם הכי טעים בעולם!

כריך
אדיר

2 פרוסות לחם שיפון וחיטה מלאה
מסדרת 'הפרוסה הייחודית' של **אנג'ל**

טופו

גזר

כרוב

בצל

פטרוזיליה

מיונז

כריך

אדיר הוראות הכנה:

01
צולים שתי פרוסות לחם עד שהן מקבלות גוון זהוב.

02
מבשלים טופו בגריל.

03
חותכים את הגזר, הבצל, הכרוב והפטרוזיליה לחתיכות קטנות ומכינים סלט.

04
על אחד הלחמים מניחים כף מיונז ואת הטופו.

05
למעלה שמים את הסלט.

06
סוגרים את הכריך עם פרוסת לחם נוספת.

כריך טעים ובריא!

סופר סנדוויץ
אמריקה

מצרכים:

4 פרוסות לחם 'בסגנון אמריקה' של **אנג'ל**

חסה

גבינה צהובה, פרוסה לפרוסות דקות

בצל סגול

עגבנייה

אבוקדו

1 ביצה

סופר סנדוויץ

אמריקה הוראות הכנה:

01

על פרוסת לחם מניחים חסה, 5 או 6 פרוסות גבינה, עגבנייה ובצל חתוכים לעיגולים, ועוד פרוסת גבינה.

02

סוגרים עם פרוסת לחם, ועל פרוסה זו מניחים אבוקדו, עגבנייה, 2 או 3 פרוסות גבינה, בצל וחסה.

03

סוגרים בפרוסת לחם נוספת, ומניחים ביצה חתוכה לשניים, עגבנייה, 2 או 3 פרוסות גבינה, בצל, אבוקדו וחסה.

04

סוגרים את הכריך עם פרוסת לחם נוספת.

הכריך הטעם האמיתי!

טוסטים
ריינדו

מצרכים:

5 פרוסות לחם מחמצת כוסמין מלא
מסדרת "**אנג'ל ארטיזנל**"
גבינה לבנה
אוכמניות
דובדבנים
1 תפוז
אננס
ענבים

טוסטים ריינבו

הוראות הכנה:

01

אנחנו לוקחים 5 פרוסות לחם וצולים אותן עד שהן מקבלות גוון זהוב.

02

על כל פרוסת לחם מורחים גבינה לבנה.

03

על כל פרוסת לחם אנו מניחים חתיכות של פירות שונים על גבי הגבינה: אוכמניות, דובדבנים חתוכים לשניים (חשוב להסיר את האבן), תפוז חתוך לפרוסות, משולשי אננס וענבים חתוכים לשניים.

מנה טעימה וכשרונית!

אמריקה
אלונלוז
מקפיר מעל
אנג'ל
מאפיית אנג'ל

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
פשוט מלא
לחם מלא פרוס 750 גרם

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
שיפון מיטבי מלאה
100% קמח מלא מהקמחים
ללא תוספת סוכר
הפרוסה הייחודית
לחם שיפון מלא פרוס | 750 גרם

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
חיטה מלאה
100% קמח מלא מהקמחים
ללא תוספת סוכר
הפרוסה הייחודית
לחם מלא פרוס | 750 גרם

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
הלחמניה
הכי רכה להכנסה
6 לחמניות רכות
450 גרם

מאפיית
אנג'ל
Artisanal
מחמצת כוסמין לבן
לחם מיוחד פרוס על בסיס מחמצת חיטה מלאה
500 גרם
4.3 pH
הסמן הירוק
eshariari.gov.il

מאפיית
אנג'ל
חלה של שבת
קונדיטוריה

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
PITA PITA • פיתה
פיתה פיתה
8 יחידות
880 גרם
מתאים להקפאה!

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
פינוקים
לחם רך פרוס | 750 גרם

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
לחם דסאנון אמריקה
הכי רך, הכי טעים
פרוסה רכה במיוחד
לחם רך פרוס 500 גרם

מאפיית
אנג'ל
משפחה של לחמים
כוסמין מיטבי מלאה
לחמניות כוסמין
רכות ומיוחדות
6 לחמניות מלאות
450 גרם
פיתה פיתה כוסמין
רכות ומיוחדות
8 פיתות מלאות
400 גרם
100% קמח כוסמין מלא מהקמחים
מתאים להקפאה!