



חוברת מתכונים

לפלטת פיצה

במולטיקייק מבית icake

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



פיצה אישית מבצק שמרים במולטיקייק

כמות : 8 יחידות



מצרכים:

- 2 כוסות קמח מנופה
- 1 כף שמרים יבשים
- כפית סוכר
- 1/3 כוס שמן
- 3/4 כוס מים פושרים
- 1/2 כפית מלח

תוספות:

רסק עגבניות מוכן לפיצה
תירס גרעיניים, טבעות זיתים, גמבה
300 גר' גבינת מוצרלה/צהובה מגוררת
אורגנו

אופן ההכנה:

יש לשים בקערה את כל החמרים היבשים למעט המלח ולערבב.
מוסיפים את השמן והמים ולשים לבצק אחיד.
מוסיפים את המלח בסוף ולשים לבצק אחיד.
במידה והבצק דביק יש להוסיף קמח ובמידה והבצק קשה יש להוסיף מעט מים וללוש עד לקבלת בצק אחיד ורך.
יש להתפוח את הבצק עד שיכפיל את עצמו וללוש שוב. כך שלוש פעמים.
מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake כ-5 דקות, יש לשמן את התבניות בכל סיבוב.
מחלקים את הבצק לשמונה חלקים שווים.
מרדדים לעיגול ושמים בפלטה התחתונה, שמים רסק עגבניות, גבינות ותוספות לפי הטעם,
סוגרים ואופים כעשר דקות עד להשחמה.
יש להשאיר את הסוגר פתוח כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



פיצה גבינות וזיתים ללא שמרים במולטיקייק



כמות : 2 יחידות

מצרכים:

- 1 כוס קמח לבן תופח מנופה
- 1/2 כפית סוכר
- 1 כף שמן
- 1/2 כוס ריוויין
- 3/4 כוס מים פושרים
- קורט מלח
- 1 כף שומשום

תוספות:

גבינת מוצרלה/בולגרית/פטה
זיתים

אופן ההכנה:

יש לערבב את כל החומרים יחד בקערה לבצק אחיד.
ניתן לשמן את הידיים במידה והבצק דביק.
מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake כ-5 דקות, יש לשמן את התבניות בכל סיבוב לוקחים חצי מכמות הבצק, משטחים את הבצק בפלטה התחתונה, מפזרים מעל גבינות וזיתים סוגרים ואופים כעשר דקות עד להשחמה.

יש להשאיר את הסוגר פתוח כדי לאפשר תפיחה תקינה.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



מאפה פריקסה טוניסאי במילוי טונה תפוחי אדמה ומטבוחה במולטיקייק

כמות: 4 יחידות



מצרכים:

1/2 ק"ג קמח לבן מנופה

1 כף שמרים יבשים

1 כף סוכר

1/4 כוס שמן

כ-2 כוסות מים

מלח

מילוי:

קוביות תפוחי אדמה מבושלים

טונה

מטבוחה

טבעות זיתים

לימון כבוש-לא חייב

ציפוי:

ביצה טרופה

שומשום

אופן ההכנה:

יש לשים בקערה את כל החמרים היבשים למעט המלח ולערבב.

מוסיפים את השמן והמים ולשים לבצק.

מוסיפים את המלח בסוף ולשים לבצק אחיד.

במידה והבצק דביק יש להוסיף קמח ובמידה והבצק קשה יש להוסיף מעט מים וללוש עד לקבלת בצק אחיד ורך.

יש להתפיח את הבצק עד שיכפיל את עצמו וללוש שוב. כך שלוש פעמים.

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake כ-5 דקות, יש לשמן את התבניות בכל סיבוב

מחלקים את הבצק לשמונה חלקים שווים.

לוקחים חלק מהבצק ומשטחים על גבי התבנית התחתונה, מפזרים מעל את חומרי המלית: קוביות תפוחי אדמה,

זיתים, טונה, מטבוחה ולימון כבוש לפי הטעם.

סוגרים מעל עם בצק נוסף, מורחים ביצה טרופה ומפזרים שומשום מעל.

סוגרים ואופים כעשר דקות עד שמשחים.

יש להשאיר את הסוגר פתוח.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה- **מולטיקייק המקורי** מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



מאפה פוקצ'ה גבינת עיזים וזעתר במולטיקייק

כמות : 4 יחידות



מצרכים:

- 3 כוסות קמח לבן מגופה
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- 1/4 כוס שמן זית
- 1 1/2 כוסות מים
- כפית מלח

תוספות:

- גבינת עיזים
- שמן זית
- זעתר

אופן ההכנה:

יש לערבב וללוש את כל המצרכים לבצק אחיד. במידה ודביק יש להוסיף מעט קמח ובמידה וקשה ללוש אותו יש להוסיף מעט מים. יש להתפיח עד שהבצק יכפיל את עצמו וללוש שוב, שוב להתפיח וללוש (סה"כ 3 פעמים). מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake כ- 5 דקות משמנים את התבניות של הפיצה העליונה והתחתונה. מחלקים את הבצק ל-4 עיגולים משטחים עיגול אחד בתבנית התחתונה ומפזרים מעל: גבינות עיזים, שמן זית וזעתר לפי הטעם. סוגרים ואופים כעשר דקות עד להשחמה. יש להשאיר את הסוגר פתוח היות והבצק תופח המון.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה -
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



פאי ברוקולי וגבינות במולטיקייק



כמות: 2 יחידות

מצרכים:

2 עלי מלאווח קפואים

200 גרם ברוקולי שטוף

1/2 קופסת שמנת של פעם

ביצה אחת

מלח

פלפל שחור

1 כף קמח

1/2 כוס גבינת פטה מגוררת

1/2 כוס גבינה בולגרית מגוררת

1/2 כוס גבינה צהובה מגוררת

אופן ההכנה:

מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake כ-5 דקות משמנים את התבניות של הפיצה העליונה והתחתונה מערבבים בקערה את הברוקולי, השמנת ביצה, קמח, והגבינות. מתבלים במלח ופלפל לפי הטעם. מניחים עלה מלאווח על התבנית התחתונה ושמים חצי מהתערובת מעל. סוגרים ואופים כ-10 דקות עד להשחמה.

בהצלחה ובתיאבון

אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il



פיתה שומשום ושמן זית במולטיקייק

כמות: 4 יחידות



מצרכים:

- 3 כוסות קמח לבן מנופה
- 2 כפות שמרים יבשים
- 1 כף סוכר
- 1/4 כוס שמן זית
- 1/2 כוס מים
- כפית מלח
- 2 כפות שומשום

ציפוי:

- שמן זית
- שומשום
- קצה
- שומשום שחור-לא חייב
- מלח גס

אופן ההכנה:

בקערה יש לערבב וללוש את כל המצרכים לבצק אחיד. במידה ודביק יש להוסיף מעט קמח ובמידה וקשה ללוש אותו יש להוסיף מעט מים. יש להתפיח עד שהבצק יכפיל את עצמו וללוש שוב, שוב להתפיח וללוש (סה"כ 3 פעמים). מחממים את מכשיר המולטיקייק המקורי מבית icake כ- 5 דקות משמנים את התבניות של הפיצה העליונה והתחתונה. מחלקים את הבצק ל-4 עיגולים משטחים עיגול אחד בתבנית התחתונה ומפזרים מעל: שמן זית, שומשום/קצה ומלח גס לפי הטעם. סוגרים ואופים כעשר דקות עד להשחמה. יש להשאיר את הסוגר פתוח היות והבצק תופח המון.

בהצלחה ובתיאבון
אסנת פרטוק

לרכישה היכנסו לאתר icake.co.il



להכנה באמצעות ה-
מולטיקייק המקורי מוכן תוך דקות!



למתכונים ולרכישה כנסו לאתר: www.iCake.co.il