



Quick Pull-Apart Pizza Bread

with Mozzarella and Marinara

15 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Gather all required baking tools.

Garlic Guide for Step 1:

- Mild: ½ tsp
- Medium: ¼ tsp
- Extra: ½ tsp

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, small bowl, medium pot

Ingredients

	2 Person
Fine Herb & Olive Oil Focaccia	340 g
Mozzarella Cheese, shredded	½ cup
Garlic, cloves	1
White Cheddar Cheese, shredded	56 g
Crushed Tomatoes	200 ml
Butter*	1 tbsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Make marinara sauce

- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Heat a medium pot over medium-high. When hot, add **1 tbsp butter**, then swirl pan until melted. Add **garlic**, then stir until fragrant, 30 seconds. (**NOTE:** Reference garlic guide.) Add **crushed tomatoes** and **¼ tsp sugar**. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.
- Cook, stirring often, until fragrant and warmed through, 1-2 min.
- Remove from heat.



3 Finish and serve

- Broil in the **middle** of the oven until **cheese** is golden brown and **focaccia** is warmed through, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on focaccia so it doesn't burn!)
- Serve **focaccia** directly on the baking sheet. To serve, tear or cut pieces.
- Transfer **remaining marinara** to small bowl. Serve alongside **focaccia** for dipping.



2 Prep and assemble pull-apart bread

- Remove **fine herb and olive oil focaccia** from packaging and transfer to an unlined baking sheet.
- Using a serrated knife, cut **focaccia** in half horizontally, making sure not to cut the bread all the way through. Rotate **focaccia** 90°, then cut into **4 slices**, again making sure not to cut all the way through. (**NOTE:** You should have 8 pieces in total)
- Spread **half the marinara** over **focaccia**, then sprinkle **both cheeses** over top. (**TIP:** Make sure some cheese enters the cuts of the bread!)

Pain à partager façon pizza

avec mozzarella et sauce marinara

15 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Rassembler tout le matériel requis.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 1 :

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé : ½ c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petit bol, casserole moyenne

Ingrédients

	2 personnes
Focaccia aux fines herbes et à l'huile d'olive	340 g
Mozzarella, râpée	½ tasse
Gousses d'ail	1
Cheddar blanc, râpé	56 g
Tomates broyées	200 ml
Beurre*	1 c. à soupe
Sel*	
Poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la sauce marinara

- Peler, puis hacher finement ou presser l'ail.
- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** et faire fondre en tournant. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 30 s, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) Ajouter les **tomates broyées** et **¼ c. à thé** de **sucré**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme et le tout soit bien chaud. Retirer du feu.



2 Préparer et assembler le pain à partager

- Retirer la **focaccia aux fines herbes et à l'huile d'olive** de son emballage et la transférer sur une plaque à cuisson non recouverte.
- À l'aide d'un couteau dentelé, couper la **focaccia** en deux dans le sens horizontal, en veillant à ne pas la couper complètement, puis tourner la **focaccia** de 90° et la couper en **4 tranches**, en veillant également à ne pas la couper complètement. (**REMARQUE** : Il y aura 8 morceaux.)
- Étendre la **moitié** de la **sauce marinara** sur la **focaccia**, puis la parsemer de **fromage**. (**CONSEIL** : Veillez à ce qu'une partie du fromage pénètre dans les entailles du pain!)



3 Terminer et servir

- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré et que la **focaccia** soit bien chaude (**CONSEIL** : La surveiller pour ne pas la brûler!)
- Servir la **focaccia** directement sur la plaque à cuisson.
- Transférer le **reste** de la **sauce marinara** dans un petit bol. Servir la **sauce marinara** comme trempette.
- Déchirer ou couper le **pain** en morceaux pour le servir.