

Sun-Dried Tomato Focaccia

with Olives

20 Minutes

Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 475°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, 8x8-inch baking dish

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Mixed Olives	30 g
Sun-Dried Tomato Pesto	¼ cup
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Baby Tomatoes	113 g
Oil*	
Salt*	

* 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 Prep dough

Grease an 8x8-inch baking dish with **1 tbsp oil**. Place **dough** in the baking dish. Using your fingers, stretch and push **dough** towards the sides to completely cover the bottom of the dish. Set aside and let **dough** rest, 2-3 min.



3 Assemble and bake

Using your fingers, stretch and push **dough** again towards the sides of the dish. (**NOTE:** The dough should now hold its shape.) Top **dough** with **tomatoes** and **olives**. Dollop **sun-dried tomato pesto** over top, then sprinkle with **Parmesan** and season with **salt**. Bake **focaccia** in the **middle** of the oven until golden-brown and cooked through, 14-16 min.



2 Prep

While **dough** rests, halve **tomatoes**. Drain, then roughly chop **olives**.



4 Finish and serve

Allow **focaccia** to cool for 5-6 min. Remove **focaccia** from the dish. Slice and serve.

Focaccia aux tomates séchées

avec olives

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du réfrigérateur et laisser reposer au chaud pendant 20 minutes. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes

Matériel requis

Cuillères à mesurer, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Olives mélangées	30 g
Pesto aux tomates séchées	¼ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Petites tomates	113 g
Huile*	
Sel*	

* 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la pâte

Huiler un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **1 c. à soupe** d'huile. Disposer la **pâte** dans le plat. Étirer la **pâte** avec les doigts pour recouvrir tout le fond du plat. Laisser reposer la **pâte** de 2 à 3 minutes.



2 Préparer

Pendant que la **pâte** se repose, couper les **tomates** en deux. Égoutter, puis hacher grossièrement les **olives**.



3 Assembler et faire cuire

Étirer à nouveau la **pâte** avec les doigts vers les rebords du plat. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme à cette étape.) Garnir la **pâte** de **tomates** et d'**olives**. Napper d'un soupçon de **pesto aux tomates séchées**, puis garnir de **parmesan**. **Saler**. Faire cuire la **focaccia** au **centre** du four de 14 à 16 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et entièrement cuite.



4 Terminer et servir

Laisser la **focaccia** refroidir de 5 à 6 minutes. Retirer la **focaccia** du plat, trancher et servir.