

White Cheddar-Chive Focaccia with Garlic Butter

30 Minutes

Start here

Before starting, remove pizza dough from fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 475°F. Remove 2 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Wash and dry all produce.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, silicone brush, 8x8-inch baking dish

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Garlic, cloves	2
White Cheddar Cheese, shredded	113 g
Parsley	7 g
Chives	7 g
Unsalted Butter*	2 tbsp
Oil*	
Salt & 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.



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 for 2-3 min.



Assemble focaccia

- Using your fingers, stretch and push **dough** again towards the sides of the dish. (**NOTE:** The dough should now hold its shape.)
- Add **2 tbsp softened butter**, **chives**, **half the parsley**, **1 tsp garlic** and **¼ tsp salt** to a medium bowl. Season with **pepper**, then stir until smooth and well-combined.
- Spread **garlic butter mixture** over **dough**, then sprinkle **cheese** over top.
- Bake in the **middle** of the oven until **focaccia** is golden-brown and cooked through, 14-16 min.



Prep ingredients

- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **parsley**.
- Thinly slice **chives**.



Finish and serve

- When cooked through, remove **focaccia** from the oven and set aside to cool for 5-6 min.
- Remove **focaccia** from the baking dish.
- Sprinkle **remaining parsley** over **focaccia**.
- Cut **focaccia** into slices.

Focaccia au cheddar blanc et à la ciboulette avec beurre à l'ail

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer du frigo la pâte à pizza et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 20 min. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Retirer 2 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po)

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Gousses d'ail	2
Cheddar blanc, râpé	113 g
Persil	7 g
Ciboulette	7 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer la pâte

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



3 Assembler la focaccia

- Étirer à nouveau la **pâte** avec les doigts vers les rebords du plat. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme à cette étape.)
- Dans un bol moyen, ajouter **2 c. à soupe de beurre ramolli**, la **ciboulette**, la **moitié du persil**, **1 c. à thé d'ail** et **¼ c. à thé de sel**, puis **poivrer**. Mélanger jusqu'à consistance homogène.
- Étendre le **mélange de beurre à l'ail** sur la **pâte**, puis parsemer du **fromage**.
- Faire cuire la **focaccia** au **centre** du four de 14 à 16 min ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et entièrement cuite.



2 Préparer les ingrédients

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Émincer la **ciboulette**.



4 Terminer et servir

- Retirer la **focaccia** du four et laisser refroidir pendant 5 à 6 minutes.
- Retirer la **focaccia** du plat de cuisson.
- Parsemer du **reste du persil**.
- Trancher la **focaccia**.