

White Cheddar-Chive Pull-Apart Bread

with Garlic Butter

60 Minutes

Start

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 375°F. Remove 4 tbsp butter from the fridge and set aside in a warm place to soften. Wash and dry all produce.

Bust out

Rolling pin, silicone brush, medium bowl, measuring spoons, 9X5-inch metal baking tin

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Garlic	2
White Cheddar Cheese, shredded	113 g
Parsley	7 g
Chives	7 g
Unsalted Butter*	4 tbsp
All-Purpose Flour*	½ tsp
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 Prep dough and baking tin

- Lightly **flour** a work surface.
- Divide **dough** into **8 equal pieces**, then roll **each piece** into a ball.
- Cover with a kitchen towel and rest for 10 min. Grease a 9x5-inch metal baking tin with **1 tsp softened butter**.



3 Make filling and fold dough

- Add **remaining softened butter, chives, half the parsley, 1 tsp garlic** and **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper** to a medium bowl. Stir until smooth and well-combined.
- Flatten **each dough ball** with the palm of your hand then, using a rolling pin, roll into a 3-inch-wide circle.
- Spread **1½ tsp filling mixture** on the inside of the circle, then sprinkle over **1 tbsp cheese**. Fold in half to close. Repeat with **remaining dough balls**.
- Place **folded dough**, open-side up, in the prepared loaf tin. Brush **top of dough** with **any remaining filling mixture**. Sprinkle with **remaining parsley** and **remaining cheese**.



2 Prep ingredients

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



4 Finish and serve

- Bake in the **middle** of the oven until golden-brown around the edges, 28-35 min.
- Place on a wire rack to cool for 10 min. Once cooled, run a sharp knife around the edges of the tin and invert to release **bread**.
- Pull apart or slice and serve.

Pain à partager au cheddar blanc et à la ciboulette

avec beurre à l'ail

60 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 190 °C (375 °F). Retirer 4 c. à soupe de beurre du frigo et laisser ramollir. Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Rouleau à pâtisserie, pinceau en silicone, bol moyen, cuillères à mesurer, moule à pain en métal de 23x13 cm (9x5 po)

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Ail	2
Cheddar blanc, râpé	113 g
Persil	7 g
Ciboulette	7 g
Beurre non salé*	4 c. à soupe
Farine tout usage*	½ c. à soupe
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 et le moule à pain

- **Fariner** légèrement une surface de travail.
- Diviser la **pâte à pizza** en **8 morceaux égaux**, puis former une boule avec **chaque morceau**. Couvrir d'un linge de cuisine et laisser reposer pendant 10 min.
- Graisser un moule à pain en métal de 23x13 cm (9x5 po) de **1 c. à thé** de **beurre ramolli**.



3 Faire la garniture et replier la pâte

- Dans un bol moyen, ajouter le **reste** du **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.
- Avec la paume de la main, aplatis les **boules de pâte**, puis avec un rouleau à pâtisserie, les rouler en cercles de 7,5 cm (3 po) de diamètre.
- Étendre **1 ½ c. à thé** de **garniture** au centre de chaque cercle, puis parsemer de **1 c. à soupe** de **fromage**. Replier la **pâte** sur la **garniture** pour former des **chaussons**.
- Disposer les **chaussons** dans le moule préparé, le joint de pâte vers le haut. Étendre le **reste** de la **garniture** sur les **chaussons**, puis parsemer du **reste** du **persil** et du **reste** du **fromage**.



2 Préparer les ingrédients

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



4 Terminer et servir

- Cuire au **centre** du four de 28 à 35 min jusqu'à ce que les bords soient dorés.
- Réserver sur une grille de refroidissement pendant 10 min. Lorsque le **pain** sera refroidi, passer un couteau tranchant le long des parois, puis retourner le moule pour démouler le **pain**.
- Séparer les portions à la main ou au couteau, puis servir.