

Pesto Caprese Focaccia with Bocconcini

25 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, 3 small bowls, 8x8-inch baking dish

Ingredients

	2 Person
Basil Pesto	¼ cup
Pizza Dough	340 g
Bocconcini Cheese	100 g
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup
Garlic, cloves	1
Baby Tomatoes	113 g
Balsamic Glaze	2 tbsp
Arugula	28 g
Oil*	
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

- 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.)
- Brush **pesto** over **top of dough**, then top with **tomatoes** and **bocconcini**. Sprinkle **Parmesan** over top.
- Bake **focaccia** in the **middle** of the oven until golden-brown and cooked through, 14-16 min.



2 Finish prep

- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Combine **pesto** and **half the garlic** in a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.
- Meanwhile, halve **tomatoes**. Toss **tomatoes** and **remaining garlic** together in another small bowl.
- Roughly tear **bocconcini**, then season with **salt** and **pepper**.



4 Finish and serve

- Allow **focaccia** to cool for 8-10 min. (**TIP:** This will help the cheese stay in place when cut!)
- Combine **arugula** and **½ tbsp balsamic glaze** in a small bowl.
- Remove **focaccia** from the dish, then top with **dressed arugula**.
- Slice and serve. Drizzle with **remaining balsamic glaze** if desired.

Focaccias au pesto

façon caprese

avec bocconcinis

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, 3 petits bols, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes
Pesto au basilic	¼ tasse
Pâte à pizza	340 g
Bocconcinis	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse
Gousses d'ail	1
Petites tomates	113 g
Glaçage balsamique	2 c. à soupe
Roquette	28 g
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 soya, 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**.
- Placer la **pâte** dans le plat de cuisson. Avec les doigts, étirer et pousser la **pâte** vers les côtés pour couvrir complètement le fond du plat.
- Laisser reposer la **pâte** de 2 à 3 min.



3 Assembler et cuire

- Avec les doigts, étirer et pousser à nouveau la **pâte** vers les côtés du plat. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Badigeonner la **pâte** de **pesto**, puis garnir de **tomates** et de **bocconcinis**. Parsemer de **parmesan**.
- Cuire la **focaccia** au **centre** du four de 14 à 16 min, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et entièrement cuite.



2 Terminer la préparation

- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, combiner le **pesto** et la **moitié** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Entre-temps, couper les **tomates** en deux. Dans un autre petit bol, mélanger les **tomates** et le **reste** de l'**ail**.
- Déchirer grossièrement les **bocconcinis**, puis **saler** et **poivrer**.



4 Terminer et servir

- Laisser refroidir la **focaccia** de 8 à 10 min. (**CONSEIL** : Cela aidera le fromage à rester en place lorsque la focaccia sera coupée!)
- Dans un petit bol, combiner la **roquette** et **½ c. à soupe** de **glacage balsamique**.
- Retirer la **focaccia** du plat de cuisson, puis parsemer de **roquette assaisonnée**.
- Trancher et servir. Arroser du **reste** du **glacage balsamique**, si désiré.