

# Everything Bagel Breakfast Pizzas

with Smoked Salmon and Cream Cheese

30 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

Baking sheet, 2 medium bowls, rolling pin, silicone brush, strainer, zester, small pot, small bowl, measuring spoons

## Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Black Sesame Seeds	1 tbsp
Sesame Seeds	1 tbsp
Smoked Salmon	100 g
Cream Cheese	86 g
Chives	7 g
Lemon	1
Sour Cream	3 tbsp
Shallot	50 g
Capers	30 g
Garlic Powder	1 tsp
All-Purpose Flour*	1 tbsp
Sugar*	1 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

- Sprinkle both sides of **dough** with **flour**.
- With floured hands, divide **dough** into **2 equal pieces** on a well-floured surface.
- Using a floured rolling pin, roll **each dough piece** into a rough 7-inch circle shape.
- Transfer **dough circles** to a lightly-greased, unlined baking sheet.
- Let **dough** rest in a warm place.



## 3 Pickle shallots

- Meanwhile, peel, then thinly slice **shallot**.
- Zest, then juice **lemon**.
- Add **shallots, lemon juice, 2 tbsp water** and **1 tsp sugar** to a small pot. Season with **salt**. Bring to a simmer over medium-high heat.
- Once simmering, cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min. Remove the pot from heat.
- Transfer **shallots**, including **pickling liquid**, to a medium bowl. Place in the fridge to cool.



## 2 Bake pizza crusts

- Combine **black sesame seeds, white sesame seeds** and **garlic powder** in a small bowl.
- Brush edges of **each dough circle** with **2 tbsp water**. Sprinkle **everything bagel seasoning** over top.
- Prick centre of **each dough circle** all over with a fork.
- Bake in the **middle** of the oven until puffed and lightly golden-brown, 14-16 min.



## 4 Finish and serve

- Thinly slice **chives**.
- Drain, rinse, then pat **capers** dry.
- Add **cream cheese, sour cream, lemon zest, 2 tsp pickling liquid** and **half the chives** to another medium bowl. Season with **1/4 tsp salt** and **1/4 tsp pepper**, then stir to combine.
- Let **pizza crusts** cool for 5 min, then spread **cream cheese mixture** over centre of **crusts**, avoiding the everything bagel-seasoned edges.
- Tear **smoked salmon** over **cream cheese mixture**.
- Sprinkle **capers, pickled shallots** and **remaining chives** over **pizzas**, then cut into slices.

# Pizzas déjeuner style bagel tout garni

avec saumon fumé et fromage à la crème

30 minutes

## D'abord

Avant de commencer, retirer la pâte à pizza du frigo et réserver dans un endroit chaud pendant 20 min. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, rouleau à pâtisserie, pinceau en silicone, tamis, zesteur, petite casserole

## Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Graines de sésame noir	1 c. à soupe
Graines de sésame	1 c. à soupe
Saumon fumé	100 g
Fromage à la crème	86 g
Ciboulette	7 g
Citron	1
Sel*	½ c. à thé
Poivre*	¼ c. à thé
Crème sure	3 c. à soupe
Échalote	50 g
Câpres	30 g
Poudre d'ail	1 c. à thé
Farine tout usage*	1 c. à soupe

\* 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

- Parsemer de **farine** les deux côtés de la **pâte**.
- Avec les mains farinées, sur une surface de travail aussi farinée, diviser la **pâte** en **2 morceaux égaux**.
- Avec un rouleau à pâtisserie, rouler **chaque morceau de pâte** en un cercle de 18 cm (7 po).
- Transférer les **cercles de pâte** sur une plaque à cuisson légèrement huilée et laisser reposer dans un endroit chaud.



## 3 Mariner les échalotes

- Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**.
- Zester, puis presser le **citron**.
- Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, le **jus de citron**, **2 c. à soupe** d'eau et **1 c. à thé** de **sucre**. **Saler**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve. Retirer la casserole du feu.
- Place in the fridge to cool. Transférer les **échalotes**, incluant la **marinade**, dans un bol moyen. Réfrigérer.



## 2 Cuire les pâtes à pizzas

- Dans un petit bol, mélanger les **graines de sésame noir**, les **graines de sésame blanc** et la **poudre d'ail**.
- Badigeonner les rebords des **pâtes** de **2 c. à soupe** d'eau. Parsemer de l'**assaisonnement sésame-ail**.
- Avec une fourchette, piquer à plusieurs reprises le centre de chaque **pâte**.
- Cuire au **centre** du four de 14 à 16 min, jusqu'à ce que la **pâte** soit gonflée et légèrement dorée.



## 4 Terminer et servir

- Émincer la **ciboulette**.
- Égoutter, rincer, puis sécher les **câpres**.
- Dans un autre bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure**, le **zeste de citron**, **2 c. à thé** de **marinade** et la **moitié** de la **ciboulette**. Assaisonner de **¼ c. à thé** de **sel** et **¼ c. à thé** de **poivre**, puis mélanger.
- Laisser les **pâtes** refroidir pendant 5 min, puis étendre le **mélange de crème sure** sur les **pâtes**, en évitant les rebords assaisonnés.
- Garnir le **mélange de crème sure** de **saumon fumé déchiré**. Parsemer de **câpres**, d'**échalotes marinées** et du **reste** de la **ciboulette**.
- Couper les **pizzas** en pointes.