

Hot Honey and Ricotta Focaccia with Arugula and Parmesan

25 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. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, medium bowl, measuring spoons, silicone brush, small bowl, 8x8-inch baking dish, small pot

Ingredients

	2 Person
Ricotta Cheese	100 g
Parmesan Cheese	¼ cup
Arugula and Spinach Mix	28 g
Honey	2 tbsp
Chili Flakes 🌶️	1 tsp
Garlic Salt	1 tsp
Pizza Dough	340 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.



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.
- Meanwhile, add **2 tbsp oil** and **chili flakes** to a small pot over medium heat. Season with **salt**. Stir frequently until **mixture** is warmed through, 2-3 min. Remove from heat.



Dress greens

- Meanwhile, add **arugula and spinach mix** and **½ tsp oil** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine. (**TIP:** If you'd like to add more spice, use ½ tsp chili oil instead!)



Bake focaccia

- Add **ricotta** and **¼ tsp garlic salt** to a small bowl. Season with **pepper**, then stir to combine.
- Using your fingers, stretch and push **dough** again towards the sides of the dish. (**NOTE:** The dough should now hold its shape.)
- Brush dough with **1 tbsp oil**.
- Dollop **ricotta mixture** over top, **1 tbsp** at a time, then sprinkle with **Parmesan**. Season with **salt** and **pepper**.
- Bake in the **middle** of the oven until **focaccia** is golden-brown and cooked through, 14-16 min.



Finish and serve

- When cooked through, remove **focaccia** from the oven and set aside to cool for 5-6 min.
- Remove **focaccia** from the dish.
- Drizzle **honey** and **chili oil** over **focaccia**. (**NOTE:** For less heat, omit the chili oil on top and serve on the side for dipping.)
- Cut **focaccia** into slices.
- Serve **dressed greens** alongside.

Focaccia au miel piquant et ricotta

avec roquette et parmesan

25 minutes

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, petit bol, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), petite casserole

Ingrédients

	2 personnes
Ricotta	100 g
Parmesan	¼ tasse
Mélange roquette et épinards	28 g
Miel	2 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé
Sel d'ail	1 c. à thé
Pâte à pizza	340 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Prépare 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. À l'aide des doigts, étirer et pousser la **pâte** vers les côtés pour recouvrir complètement le fond du plat. Laisser la **pâte** reposer de 2 à 3 min.
- Entre-temps, ajouter dans une petite casserole **2 c. à soupe d'huile** et les **flocons de piment**, puis faire chauffer à feu moyen. **Saler**. Remuer fréquemment de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le **mélange** soit chaud. Retirer du feu.



3 Faire la salade

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **mélange roquette et épinards** et **½ c. à soupe d'huile**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Pour plus de piquant, utiliser ½ c. à soupe d'huile aux piments!)



2 Faire cuire la focaccia

- Dans un petit bol, ajouter la **ricotta** et **¼ c. à thé de sel d'ail**. **Poivrer**, puis bien mélanger.
- À l'aide des doigts, étirer et pousser la **pâte** à nouveau vers les côtés du plat. (**REMARQUE** : La pâte devrait conserver sa forme.)
- Badigeonner la **pâte** de **1 c. à soupe d'huile**.
- Garnir de **ricotta**, **1 c. à soupe** à la fois, puis parsemer de **parmesan**. **Saler** et **poivrer**.
- Faire cuire au **centre** du four de 14 à 16 min ou jusqu'à ce que la **focaccia** soit dorée et entièrement cuite.



4 Terminer et servir

- Lorsque la **focaccia** est entièrement cuite, la sortir du four et la laisser refroidir de 5 à 6 min.
- Retirer la **focaccia** du plat.
- Arroser la **focaccia** de **miel** et d'**huile aux piments**. (**REMARQUE** : Pour moins de piquant, servir l'huile aux piments en trempette.)
- Couper la **focaccia** en tranches.
- Servir la **salade** en accompagnement.