

Pizza maison

Ingrédients

Pâte :

- 1 tasse de farine + 1/4 tasse
- 1 sachet de levure à pizza instantané (marque utilisé Fleischmann's)
- 1 ½ c. à thé de sucre
- 3/4 c. à thé de sel
- 2/3 de tasse d'eau chaude
- 3 c. à table d'huile d'olive

Sauce :

- 1 conserve 28 oz de tomates italiennes
- 3 gousses d'ail
- 1 c. à thé d'épices italiennes
- 1 c. à table de cassonade
- sel

Instructions

Pour la pâte :

1. Dans l'Extra-chef, déposer les ingrédients secs, mélanger avec la lame.
2. Ajouter l'eau chaude et l'huile, mélanger jusqu'à ce que la pâte décolle des côtés.
3. Ajouter ¼ tasse de farine et tirer 2 -3 coups.
4. Verser la pâte dans un Ultrapro (couvercle ou bol, format à lasagne ou rôtière).

Pour la sauce :

5. Dans l'Extra-chef, placer les gousses d'ail et hacher finement.
6. Ajouter le reste des ingrédients et hacher finement à nouveau.
7. Transférer dans le contenant 1,75 L de la TupperOndes, avec couvercle, et cuire 8 minutes à 80 %.
8. Servir ou congeler.