



## SCHIACCIATINE ALLE OLIVE

### ZUTATEN

300 g Nutrifree Mix  
Integrale

200 g Caputo  
Fioreglut

Nutrifree Farina  
Finissima di Mais, q.b.  
(zum Bestäuben)

400 ml lauwarmes  
Wasser

30 g Olivenöl (plus  
etwas mehr zum  
Einfetten)

2 TL Caputo Lievito

1 TL Honig

80–100 g grüne  
Oliven ohne Stein,  
grob gehackt

### ABLAUF

In die Schüssel der Küchenmaschine 400 ml lauwarmes Wasser geben, dann Olivenöl, **Caputo Trockenhefe** und Honig hinzufügen und kurz mischen lassen. Anschließend **Nutrifree Mix Integrale** und **Caputo Fioreglut** dazugeben und den Teig etwa drei Minuten kneten, bis eine weiche und klebrige Masse entsteht. Eine Schüssel leicht mit Öl einfetten, den Teig hineingeben, abdecken und zwei Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach etwas **Nutrifree Farina Finissima di Mais** auf die Arbeitsfläche streuen, den Teig darauf stürzen und mit den Händen mehrmals falten. Den Teig in fünf Stücke teilen, jedes Stück erneut falten, die grünen Oliven ohne Stein einarbeiten und zu flachen Fladen drücken. Die Schiacciatine auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und eine Stunde ruhen lassen. In einer kleinen Schüssel etwas Wasser und Olivenöl mit einem Schneebesen verrühren und beiseitestellen. Den Ofen auf 250°C vorheizen, die Schiacciatine mit der Emulsion bestreichen und zehn Minuten im unteren Bereich des Ofens backen. Anschließend das Blech in die Mitte schieben, die Temperatur auf 220°C reduzieren und die Schiacciatine weitere dreißig Minuten fertig backen.

