

# SCHIACCIATA AUX OLIVES



Pour 2 personnes

## INGRÉDIENTS

- 300 G** de farine 00
- 200 G** de farine Manitoba
- 340 G** d'eau
- 3 G** de levure fraîche
- 10 G** de sel
- 20 G** d'[huile d'olive](#)
- 5 G** de miel
- 150 G** d'olives taggiasca
- [fleur de sel](#)

*" Plus fine et croustillante, la schiacciata est une alternative à notre focaccia, pour varier les plaisirs." - Simone*

## RÉALISATION

**1.** Mélanger les farines et le sel dans le bol d'un robot pétrisseur.

**👉** La farine Manitoba est une farine qui a beaucoup de force et va permettre de donner un bel alvéolage et de l'élasticité à votre pâte. Si vous n'en avez pas, vous pouvez la remplacer par son poids équivalent en farine 00 mais la pâte sera moins élastique.

**2.** Mélanger la levure émiettée avec 2 cuillères à soupe d'eau tiède pour l'activer. Attention, l'eau ne doit pas être plus chaude que 24-25°C, sinon elle risquerait de tuer la levure.

**3.** Ajouter les liquides dans le bol du robot pétrisseur, sans cesser de pétrir. Commencer par l'eau tiède restante, puis ajouter l'huile d'olive, le miel et le mélange de levure et d'eau. Pétrir la pâte pendant une bonne dizaine de minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.

**4.** Former une boule de pâte dans le fond du bol, à l'aide d'une spatule. Recouvrir la pâte d'un torchon humide, filmer le bol et laisser pousser la pâte pendant une heure et demie, dans un lieu tiède.

**👉** Afin d'éviter que la pâte ne colle aux mains et au bord du bol, vous pouvez légèrement vous huiler les mains ainsi que les bords du bol avec un filet d'huile d'olive.

**5.** Au bout d'une heure et demi de pousse, sortir la pâte du bol sur un plan de travail légèrement huilé. Allonger la pâte du bout des doigts et la replier sur elle-même. Répéter cette opération de pliage une dizaine de fois pour donner de la force à la pâte.

**👉** Aidez-vous de la vidéo pour maîtriser ce geste !

**6.** Laisser pousser la pâte pendant 40 minutes, dans une plaque huilée recouverte d'un torchon humide et filmée.

**7.** Déposer la pâte sur un plan de travail huilé. Déposer les olives dénoyautées dessus et plier à nouveau la pâte sur elle-même, pour incorporer les olives et donner davantage de force à la pâte. Laisser pousser la pâte pendant 35 minutes, dans une plaque huilée recouverte d'un torchon humide et filmée.

**8.** Plier à nouveau la pâte sur un plan de travail huilé. Puis laisser reposer pendant 30 minutes.

**9.** Transférer le pâton de schiacciata sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé huilé. Tirer la pâte du bout des doigts pour qu'elle occupe la totalité de la surface de la plaque de cuisson. Parsemer de quelques olives, de fleur de sel et d'un filet d'huile d'olive.

**10.** Cuire la schiacciata à 230°C pendant 10 minutes, puis à 190°C pendant 12 minutes.

**11.** Laisser refroidir sur une grille et déguster !

