**Ελιόπιτα αφράτη**

**Υλικά**

500 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

500 γρ. χωριάτικο αλεύρι

2 φακελάκια μαγιά ξηρή (18 γρ.)

1 πρέζα αλάτι

1 κ.γ. ζάχαρη

λίγο δυόσμο ξερό

200 ml ελαιόλαδο

500 ml χλιαρό νερό

450 γρ. ελιές κομμένες (χωρίς κουκούτσια)

1 ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο ψιλοκομμένο

4 κρεμμυδάκια φρέσκα ψιλοκομμένα

**Οδηγίες**

Σε μια μεγάλη λεκάνη αναμιγνύουμε το αλεύρι μαζί με τη μαγιά, το αλάτι, τη ζάχαρη και το δυόσμο.

Προσθέτουμε το λάδι και τρίβουμε το μίγμα με τα δάχτυλα ώστε το αλεύρι να απορροφήσει το λάδι. Προσθέτουμε και το νερό και ζυμώνουμε. Η ζύμη μας θα είναι πολύ αφράτη. Την σκεπάζουμε και την αφήνουμε σε ζεστό μέρος να φουσκώσει για μία ώρα.

Σε μπολ βάζουμε τις ελιές, τον κόλιανδρο, τα κρεμμυδάκια και λίγο ελαιόλαδο και ανακατεύουμε.

Αφού περάσει η μία ώρα προσθέτουμε στη ζύμη τις ελιές με τον κόλιανδρο και τα κρεμμυδάκια και ζυμώνουμε μέχρι να αναμειχθούν καλά τα υλικά μας.

Ψήνουμε σε ταψί 33 εκ., σε προθερμασμένο φούρνο στους 180oC για περίπου 40-50 λεπτά.