Pieczony camembert

26 kwietnia 2013

Tekst poniżej to raczej opis procedury niż przepis, ale i tak postanowiliśmy go umieścić na naszej stronie - specjalnie dla tych, dla których pieczony camembert jest nadal zagadką. Zaczynaliśmy pieczenie camemberta od specjalnie do tego celu przeznaczonych serów, które można kupić w sklepach. Następnie spróbowaliśmy zwykłego camemberta i okazało się, że smakuje dużo lepiej niż ten "specjalny" i ma ciekawszą konsystencję po upieczeniu. Więc do pieczenia polecam zwykły ser. No, może nie taki znowu zwykły…

Camembert musi być prawdziwy, aromatyczny, z niepasteryzowanego mleka. Ja kupiłam ser z Normandii. Pachniał tak intensywnie, że po otwarciu lodówki, w której go przechowywaliśmy, sprawdzaliśmy pieluchę naszego dziecka. Kolejna rada jest taka, że ser powinien być w drewnianym opakowaniu. Dzięki temu można będzie zapiec ser w tej drewnianej formie i nie zmieni on kształtu. A po upieczeniu łatwo będzie wyciagać go bagietką z formy.

Przygotowanie:

1. Otwieramy ser, odwijamy z folii, zdzieramy z niego wszelkie nalepki i wkładamy z powrotem do górnej części drewnianego pudełka.

2. Rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni w termoobiegu i wkładamy do niego ser na 10 minut. Najlepiej włożyć go do piekarnika w jakimś naczyniu, ponieważ ser może się rozpuścić i wyciec z pudełka.
3. Po 10 minutach wyjmujemy ser z piekarnika i nożem nacinamy jego wierzch jak na poniższym zdjęciu.

4. Następnie odwijamy skórkę sera na zewnątrz. Jeżeli jest bardzo elastyczna i wraca do pierwotnego położenia można przypiąć ją wykałaczkami do brzegów.
5. Wkładamy ser na kolejne 10 minut do piekarnika. Ser powinien w tym czasie lekko zapiec się od góry.

6. Wyjmujemy upieczony ser, od razu zjadamy. Na pewno pomocna nam w tym będzie świeża pszenna bagietka. Na końcu zjadamy skórkę. Do pieczonego sera dobrze pasuje z sałatka z roszponki z musztardowo-miodowym sosem.