



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **30 perc**



Elkészítés: **50 perc**



Kohári Éva

FOKHAGYMÁS SÜLT CAMEMBERT, GLUTÉNMENTES FRANCIA BAGETTEL

Kétféle ember van: aki szeretik a camembert sajtot és aki az illatát is messziről elkerüli. Én az első csoport táborát erősítem: szeretem szendvicsemben, rántva és ez a sült verzió az egyik legnagyobb gyengém. Gazdagon megtűzdelem fokhagymával, rozmaringgal, szórok a tetejére apróra vágott chilit és forrón mártogatom bele a ropogós bagettet. Ha már camembert sajt, akkor igazi francia bagett jár mellé, természetesen gluténmentesen. A francia kenyérfélék titka a hosszú kelesztési időben rejlik. Ettől lesz a belezetük még levegősebb, puhább. A magas hőmérsékleten való sütéstől pedig a héja ropogós. A bagett tésztát dagasztás után hűtőszekrényben keleszttem. A hűtőből kivéve rögtön formázom és csak addig pihentetem, míg a sütő felmelegszik

HOZZÁVALÓK A SÜLT SAJTHOZ

1 db Auchan camembert
4 gerezd fokhagyma

1 db chili paprika
2 szál friss rozmaring
ízlés szerint dió
1 evőkanál Auchan olívaolaj

HOZZÁVALÓK A

FRANCIA BAGETTHEZ

500 g Schär bread mix liszt
500 g langyos víz

20 g cukor
15 g friss élesztő
3 evőkanál Auchan olívaolaj
10 g só

ALLERGÉNEK

- 1 A bagettet előző este dagasszuk be, egy éjszakát pihentessük a hűtőben. Az élesztőt morzsoljuk a langyos vízben, keverjük hozzá a cukrot és futtassuk fel pár perc alatt.
- 2 A felfuttatott élesztőre mérjük ki a lisztet, a sőt és alaposan dagasszuk meg, közben adjunk hozzá 2 evőkanál olívaolajat.
- 3 A bedagasztott tésztát kenjük le alaposan olívaolajjal és tegyük egy akkora tálba, amibe legalább a duplájára tud kelni a tészta. Fedjük le a tálat fóliával és tegyük egy éjszakára hűtőbe (legalább 5 órára).
- 4 A tésztát a hűtőből kivéve olajos felületen óvatosan gyúrjuk át és osszuk két egyenlő részre.
- 5 A tésztákat nyújtjuk ki kb. 35x25 cm-es téglalappá és a hosszabbik oldala mentén csavarjuk fel.
- 6 Tegyük a bagetteket sütőpapírral bélelt tepsibe, vágjuk be a tetejüket pár helyen és takarjuk le konyharuhával, amíg a sütőt előmelegítjük.

7

Melegítsük elő a sütőt 210 fokra és kb. 30 perc alatt süssük készre a bagetteket.

8

A camembert sajtot tegyük egy kis méretű serpenyőbe, vagy tűzálló tálba. A fokhagyma gerezdeket pucoljuk meg és vágjuk őket hosszában félbe. A rozmaringot mossuk meg és vágjuk fel 1-2 cm-es darabokra. A chilit vágjuk apró kockákra.

9

A camembert tetején éles késsel vágjunk mélyedéseket, tűzdeljük ezekbe a fokhagymát, a rozmaringot. A sajt tetejét szórjuk meg az apróra vágott chilivel, tegyük rá ízlés szerint diót.

10

200 fokra előmelegített sütőben 15-20 perc alatt süssük meg.

11

Tálalhatjuk melegen, bagettel mártogatva, de akár hidegen, kenyérre kenve is fantasztikus csemege.



**Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!**

