



Azt hiszem nincsenek túlsúlyban azok az olvasóink, akiknek egy tökéletes vasárnap azt jelenti, hogy az egész napot a konyhában, a tűzhely mellett, illetve tésztát dagasztva töltik.

Márpedig **Mihály Ágnesnek** ez egy kiváló programnak számít – az pedig már csak hab a tortán, hogy minket is bevont abba a gasztrocsodába, aminek az eredménye (többek között) egy fantasztikus sajtkenyér lett.

Egy rakás Keresztúri sajttal,

tejjel és vajjal érkeztünk hozzá, majd kissé csak pislogtunk azon, amit láttunk: egy egészen kicsi konyha, néhány szükséges, de kiváló minőségű felszerelés, egy munkaasztal és már messziről sugárzó lelkesedés, ami hatalmas mosolyokban is megnyilvánult.



„Azt a konyvet sose felejttem el”

– meséli nevetve. Az egyetemi évek alatt aztán visszatért a sütéshez: úgy szeretett volna édességeket enni, hogy ne legyen bűntudata, így bekerült a konyhai arzenálba a teljes kiőrlésű liszt és a banán cukor helyett, meg hasonló egészséges praktikák.



mar nagyon hiányzott az alkotás.

Még Skóciában látta, hogy milyen otthonos helyek léteznek, mennyire valódi, házas ízeket lehet érezni, és a cukrászat nem jelent töménytelen mennyiségű cukrot és mű termékeket – lehet ez igazi is. Ezt az álmát igazából Székelyudvarhelyen kezdte el kiélni. Sok jó példát látva, és baráti unszolója indította be [Ágnescake néven Instagram-profilját](#) , ahol igazi műalkotásokkal és pazar fotókkal kápráztatja el követőit.



Ágnescake az Instagramon
Fűszeres sajtkenyér



Hozzávalók:

½ kiló fehérliszt
25 gramm élesztő
½ evőkanál só
½ evőkanál cukor
325 ml, szobahőmérsékletű víz
½ ek. olívaolaj
1 cikk fokhagyma
1 marék petrezselyem
1 marék friss bazsalikom
1 marék friss rozmaring
2 ek. Kersztúri vaj
200 gramm Kersztúri sajt

Elkészítés:

Az élesztőt felfuttatjuk a vízben, majd a liszttel, a sóval és a cukorral egy nagy tálban összekeverjük és összedolgozzuk. Hozzáadjuk az olívaolajat - ha nagyon ragacsos a tészta, hozzáadunk egy kevés lisztet. Megdagasztjuk a tésztát. A megdagasztott tésztát fólia alatt meleg helyen addig pihentetjük, míg kétszeresére nő (kb. 1 órát).



Miután a tészta megkezdte a levegőt felvenni, hozzáadjuk a sót és a szaga miatt a kenyérjüket



Miután a kenyér megkezdte a levegőt felvenni, hozzáadjuk a sót és a szaga miatt a kenyérjüket.



Készen állunk arra, hogy megadjuk a legkisebb költséget igénybe vevő útvonalat, amely a kiindulási pontból a célponthoz vezet. Miután