

'Me Size' Pizzas

INGREDIENTS (makes 4 pizzas)

- 200g strong plain **flour**
- 1 x 7g sachet easy-bake (microfine) **yeast**
- ½ teaspoon mixed herbs
- 200ml warm water
- 2 teaspoons oil

For the topping:

- 100ml passata
- 100g mature cheddar **cheese** - grated
- ground black pepper
- dried oregano (optional)



EQUIPMENT

- mixing bowl, measuring jug,
- wooden spoon, teaspoon,
- medium sized 'tie handle' plastic bag,
- baking tray, spatula

METHOD

1. Place the flour, yeast and mixed herbs in the mixing bowl. Gradually add the water* to form a soft, slightly sticky dough with a wooden spoon. *You may not need to add all of the water!
2. Open the plastic bag and add the oil. Rub the bag together so it gets an even coating of oil (this will stop the dough from sticking to it), then place the dough in the bag. Knead the dough in the bag for 4-5 minutes until it develops a soft, elastic and smooth texture.
3. Place the kneaded dough onto a lightly floured surface and divide into 4 pieces. With your fingertips, press each piece of dough into a 10cm circle. Place each piece on the lightly floured baking tray. Heat the oven to 200°C/Gas 6.
4. Spread the passata over the dough and sprinkle with grated cheddar cheese and dried oregano (if using). Add any other pizza toppings you wish.
5. Leave the pizzas to stand for 5 - 10 minutes. Bake for 10-15 minutes until the cheese has melted and, when lifted with a spatula, you can see that the pizza base has cooked.

ALLERGY AWARENESS!

This recipe contains: cereals containing gluten, milk



Pizza i Un

CYNHWYSION (yn gwneud 4 pizzas)

200g **blawd** plaen cryf
1 x 7g sachet **burum** hawdd
½ llwy de o berlysiâu cymysg
200ml o ddŵr cynnes
2 llwy de olew

Ar gyfer yr wyneb:

100ml passata
100g **caws** cheddar aeddfed - wedi'i gratio
papur du
oregano sych (dewisol)



OFFER

powlen gymysgu, jwg fesur,
llwy bren, llwy de,
bag plastig canolig,
hambwrdd pobi, sbatwla

DULL

1. Rhowch y blawd, y burum a'r perlysiâu cymysg yn y bowlen gymysgu. Ychwanegwch y dŵr yn raddol i ffurfio toes meddal, ychydig yn ludiog â llwy bren. * Efallai na fydd angen i chi ychwanegu'r holl ddŵr!
2. Agorwch y bag plastig ac ychwanegwch yr olew. Rhwbiwch y bag gyda'i gilydd fel ei fod yn cael haen o olew (bydd hyn yn atal y toes rhag glynu ato), yna rhowch y toes yn y bag. Tylunwch y toes yn y bag am 4-5 munud nes ei fod yn datblygu gwedd meddal, elastig a llyfn.
3. Rhowch y toes wedi'i dyluno ar wyneb wedi'i fflawdio'n ysgafn a'i rannu'n 4 darn. Gyda'ch bysedd, pwyswch bob darn o toes i mewn i gylch 10cm. Rhowch bob darn ar yr hambwrdd pobi. Cynheswch y popty i 200°C / Nwy 6.
4. Rhowch y pasata dros y toes a gwasgarwch â chaws cheddar wedi'i gratio ac oregano sych (os yn ei ddefnyddio). Ychwanegwch unrhyw dopiau pizza eraill y dymunwch.
5. Gadewch y pizzas i sefyll am 5 - 10 munud. Pobwch am 10-15 munud nes bod y caws wedi toddi ac wrth eu codi gyda sbatwla, gallwch weld bod gwaelod y pizza wedi'i goginio.

YMWYBYDDIAETH ALERGEDD!

Mae'r rysait hon yn cynnwys: grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten, llaeth

