

# Becws Alun

3 Adeiladau'r Banc, Penmaenmawr, LL34 6BY  
Ffôn: 01492 623133  
www.becwsalun.co.uk



- *Bara fel y byddai'n cael ei wneud ers talwm*

- *Surdoes, torthau gwyn, brown, cyflawn, cobiau, roliau, cacennau a phasteiod cig*

- *Prynwch o yn y siop neu wedi eu danfon gan Gynnyrch Lleol Scrumptious Sandy*



Nid yw'r crefftwr o bobydd Alun Williams yn ddyn sy'n hoffi rhuthro ei fara – rhowch amser iddo, meddai, a byddwch ar eich ennill o ran blas.

Surdoes yw arbenigedd Alun. Mae'n defnyddio dulliau eplesu traddodiadol, mae'n cael ei adael i godi am hyd at bum awr cyn ei bobl.

"Defnyddir burum gwyllt mewn surdoes, bacteria cyfeillgar sy'n bodoli yng ngheginau pob un ohonom," eglura. "Mae llawer gormod o furum yn cael ei ddefnyddio mewn pobi masnachol erbyn hyn a dyna sy'n gwneud i bobl deimlo eu boliau'n chwyddo."

Dim ond dwr a halen sy'n cael eu hychwanegu at surdoes Alun a bydd yn ychwanegu cyn lleied ag y bo modd o furum i'r gwahanol fathau eraill o fara traddodiadol y mae'n eu pobi.

Y canlyniad yw bara sy'n gwireddu breuddwydion. Yn ogystal â bod yn flasus iawn, gellir ei dreulio'n rhydd a gan fod y bacteria naturiol yn gweithredu fel cadwolyn, mae'r bara yn cadw'n fwy ffres am fwy o amser.

"Roedd gen i alergedd tuag at furum a dechreuais wneud surdoes adref i mi fy hun," meddai. "Mae pobl yn hoff iawn ohono a bydd mamau yn dweud wrthyf y gall eu plant sydd ag alergeddau ei fwyta hefyd."

Mae Alun wedi bod yn bobydd ers dros 25 mlynedd ac agorodd ei fecws ei hun ym Mhenmaenmawr ym mis Mawrth.

Mae pasteiod porc, pasteiod cig a rholiau selsig wedi eu gwneud â llaw ar werth yn ogystal â chacennau Madeira, sleisys almon, cacennau moron, cacennau cri a sgons.

"Dwi'n cadw pethau'n syml," meddai am y dewis sydd ganddo a'i ddull o bobi.

Gyda'r gair yn mynd ar led yn gyflym, mae'r dull yma'n siwr o lwyddo.

