

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No egg

Low-sodium

Low-fat

No MSG/No preservatives

*manufactured in a facility where
tree nuts & peanuts may be present*

440g

Store in a cool dry place



Bread Machine Loaf

1 loaf - 5" x 7"
(or 2 - 3 pizzas)

Allergen-friendly Mix

✪ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Bread Machine Loaf

Makes 1 loaf, 5"x7"

Beat in a bowl: 2 medium eggs

1½ Tbsp [23 ml] oil

4 tsp [20 ml] vinegar

1½ cup [335 ml] warm water

2 tsp [10 ml] honey

Pour [440g] **Bread Machine Mix** in bowl.

Add 2½ - 3 tsp [13 - 15 ml] bread machine yeast

Add ½ cup [90 ml] ground flax seed, (optional).

Stir well and spoon into bread machine.

Bake on 'Dark' setting for regular dough (should take approx 3½ hrs).

Cool well before slicing (approx 3 hrs)...but it's so good still warm!

Devour with family & friends!

To keep fresh, slice, wrap and freeze.

Remove only what you will eat each day.

**Enjoy variety? add: raisins, chopped dates, nuts, seeds, dried cranberries, orange zest...*

Hints

• **Pan size matters!** This mix is for a 5"x7"pan.

• **Bake in oven** (instead of Bread Machine): prepare batter. Use a 5"x8" loaf pan. Let rise. Bake at 400°F (200°C) approx 40 min.

Pizza Crusts:

2-3 crusts, 12"

Prepare bread recipe, adding 2 Tbsp [30 ml] olive oil.

Spread with wet spatula on oiled pans.

Let rise approx 20 minutes.

Bake on bottom rack of oven 10 min.

Brush well with olive oil.

Add your favourite toppings. Bake 10 min longer.

Use also for Dinner rolls, Kaisers, Burger buns

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

Food sensitivities? substitute:

- 6½ Tbsp [100 ml] liquid egg substitute = 2 eggs
- 6½ Tbsp [100 ml] water + 2 T [30 ml] ground chia = 2 eggs
- butter = oil
- Maple syrup/coconut sugar/xylitol = honey
- Lemon juice = vinegar

Ingredients: *brown rice flour, potato starch, tapioca starch, arrow-root, baking soda, xanthan, cream of tartar, sea salt.

* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of 1/10 pkg (44g)
2 slices prepared
10 servings per pkg

Amount per serving	Mix	+Prepared
Calories	100	130
Calories from fat	4%	14%
% Daily Value		
Total Fat .3g*	.5%	6%
Saturated Fat 0g	0%	3%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	14%
Sodium 106mg	4%	5%
Total Carb 33g	11%	12%
Dietary Fibre 1g	4%	7%
Sugars 1g		
Protein 1g	2%	6%
Vitamin A	0%	2%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Iron	5%	7%

* Amount in dry mix.

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Sans gluten
 Non-OGM
 Sans sucre
 Sans produits laitiers
 Sans soja
 Sans oeuf
 Faible en sel
 Faible en gras
 Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
 peuvent être présentes

440g

Conserver dans un endroit
 frais et sec.



Pâte pour machine à pain

1 pain - 5" x 7"
 (ou 2 - 3 pizzas)

Pour ceux qui ont des allergies!

✳️ Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Pâte pour machine à pain 1 pain, 5"x7"

Battre dans un bol: 2 oeuf
 1½ cuil. à table [23 ml] d'huile
 4 cuil. à thé [20 ml] de vinaigre
 1½ tasse [335 ml] d'eau tiède
 2 cuil. à thé [10 ml] de miel
 Verser le **Mélange de Pain** [440] dans le bol.
 Ajouter 2½ - 3 c. à thé [13 - 15 ml] de levure pour machine à pain, et ½ tasse [90 ml] de graines de lin moulues (optionnel)

Bien mélanger et verser dans la machine à pain.
 Cuire sur le programme "dark/foncé" pour de la pâte normale (devrait prendre environ 3½ hrs.)
 Bien refroidir avant de trancher (environ 3 hrs)...mais c'est tellement délicieux encore tiède!!!
 Pour conserver la fraîcheur, trancher, envelopper et congeler sortir seulement ce que vous mangerez chaque jour.

Trucs

- **La grandeur du moule est important!** Ce mélange est pour un moule de 5" x 7".
- **Cuire au four** (plutôt que dans la machine à pain): préparer la pâte. Utiliser un moule de 4" x 8". Laisser lever. Cuire 400°F (200°C) environ 40 min.

Croûtes à Pizza:

Préparer la recette de Pain, ajouter 2 cuil. à table [30 ml] d'huile d'olive.
 Étendre sur des plaques huilées avec une spatule humide. Laisser lever 20 minutes. Cuire sur la grille du bas au four durant 10 min.
 Bien badigeonner avec de l'huile d'olive. Garnir de vos ingrédients favoris. Cuire encore 10 min.

aussi pour faire des petits pains, des "Kaisers"...

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com

Intolérances alimentaires:

- 6½ c.t. [100 ml] substitut d'oeufs liquid = 2 oeufs
- [100 ml] d'eau + [30 ml] graines de chia = 2 oeufs
- beurre = d'huile
- Sirop d'érable, xylitol, sucre de cocotier = de miel
- de jus de citron = de vinaigre

Ingrédients: *farine de riz brun, féculé de pommes de terre, féculé de tapioca, arrow-root, bicarbonate de soude, xanthan, crème de tartre, sel de mer. *bio

Valeur nutritive

par portion de 1/10 sachet (44g)
 2 tranches préparés
 10 portions par sachet

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	100	130
Calories des lipides	4%	14%
% valeur quotidienne		
Lipides 3g*	5%	6%
Saturés 0g	0%	3%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	14%
Sodium 106mg	4%	5%
Glucides 33g	11%	12%
Fibres 1g	4%	7%
Sucres 1g		
Protéines 1g	2%	6%
Vitamin A	0%	2%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Fer	5%	7%

* Teneur du mélange sec.