

Crêpes

von Sidi

Mengen für 28 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/static/kulinarik/schwerpunkt/detail_schwerpunktthema_omelette_de_251.pdf

476 g Mehl	
1.4 TL Salz	etwas weniger als einen halben TL. In einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
9.324 dl Milch	Milchwasser. 1/2 Milch und 1/2 Wasser.
9.324 Stück Eier	verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen, weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen
1.12 Liter Olivenöl	zum Anbraten.
1.4 kg Reibkäse	als Beilage, in Scheiben oder eben gerieben.
1.12 kg Schinken	geschnitten, damit man es in die Crêpes füllen kann.
840 g Pilze	fein schneiden
1.4 kg Tomaten	fein schneiden
560 g Kopfsalat	Rucola!
2.8 g Konfitüre	Honig, Konfi vom Morgen, damit die Kinder ihre Crêpes auch so füllen können.