

Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 109 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Für Zeltlager, Einfach, Vegetarisch, schnell

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

| | |
|-------------------|--|
| 1.09 dl Olivenöl | |
| 9.81 Liter Wasser | |
| 9.81 Liter Milch | |
| 98.1 Stück Eier | |
| 32.7 TL Salz | |
| 9.81 kg Weismehl | <ul style="list-style-type: none"> - Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. - Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. - Die Eier mit Milch & Wasser und Öl verquirlen. - Zum Mehl giessen. - Alles zu einem glatten Teig rühren. - Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. - Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen. - Optional: Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze warmstellen, bis alle Omeletten gebacken sind. |
| 10.9 kg Apfelmus | mögliches Topping |
| 2.18 kg Zucker | mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen |
| 2.18 kg Nutella | mögliches Topping |