

Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 23 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Für Zeltlager, Vegetarisch, schnell, Einfach

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

2.3 cl Olivenöl	
2.07 Liter Wasser	
2.07 Liter Milch	
20.7 Stück Eier	
6.9 TL Salz	
2.07 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.
2.3 kg Apfelmus	mögliches Topping
460 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
460 g Nutella	mögliches Topping