

Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 40 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Vegetarisch, Einfach, schnell, Für Zeltlager

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

4.0 cl Olivenöl	
3.6 Liter Wasser	
3.6 Liter Milch	
36 Stück Eier	
12 TL Salz	
3.6 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.
4.0 kg Apfelmus	mögliches Topping
800 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
800 g Nutella	mögliches Topping