

# Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 45 Personen

Quelle: [Swissmilk.ch](http://Swissmilk.ch)

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

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