Omletten basis von Melvin Johner

Mengen für 10 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Einfach, schnell, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

1.0 cl Olivenöl	
9 dl Wasser	
9 dl Milch	
9.0 Stück Eier	
3.0 TL Salz	
900 g Weissmehl	- 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.