

Omletten basis von Melvin Johner

Mengen für 30 Personen

Quelle: [Swissmilk.ch](https://www.swissmilk.ch)

Tags: schnell, Einfach, Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

3.0 cl Olivenöl

2.7 Liter Wasser

2.7 Liter Milch

27 Stück Eier

9.0 TL Salz

2.7 kg 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.