

Omletten, Salzig + Süß

von Raymond Wiedmer

Mengen für 30 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Vegetarisch, schnell, Für Zeltlager, Einfach

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

3.0 cl Olivenöl	
4.5 Liter Wasser	
4.5 Liter Milch	
42 Stück Eier	
13.5 TL Salz	
4.5 kg Weissmehl	<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.
600 g Apfelmus	mögliches Topping
300 g Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
600 g Nutella	mögliches Topping
600 g Schinken	
600 g Mozzarella	gerieben
3.0 g Zimt	
3.0 g Ketchup	Flasche
15 Stück Tomaten	