

Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 100 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Einfach, schnell, Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Zimt, Salz

Ausrüstung: Mixer, Küchenwaage

1.0 dl Olivenöl	
9.0 Liter Wasser	
9.0 Liter Milch	
90 Stück Eier	
30 TL Salz	
9.0 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.
10 kg Apfelmus	mögliches Topping
2 kg Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
2 kg Nutella	mögliches Topping