

Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 109 Personen

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

Tags: schnell, Vegetarisch, Einfach, Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

1.09 dl Olivenöl	
9.81 Liter Wasser	
9.81 Liter Milch	
98.1 Stück Eier	
32.7 TL Salz	
9.81 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.
10.9 kg Apfelmus	mögliches Topping
2.18 kg Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
2.18 kg Nutella	mögliches Topping