

Omletten

von Michael Schaich

Mengen für 58 Personen

Quelle: Swissmilk.ch

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager, schnell, Einfach

Gewürze: Salz, Zimt

Ausrüstung: Küchenwaage, Mixer

5.8 cl Olivenöl	
5.22 Liter Wasser	
5.22 Liter Milch	
52.2 Stück Eier	
17.4 TL Salz	
5.22 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.
5.8 kg Apfelmus	mögliches Topping
1.16 kg Zucker	mögliches Topping: Zucker mit Zimt vermischen und auf Omlette streuen
1.16 kg Nutella	mögliches Topping